

## Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuscheln  
mit Rote Bete und Wasabischaum  
€ 24,50

Geräucherter Aal  
mit Schnittlauch-Rührei und geröstetem Schwarzbrot  
€ 28,50

Carpaccio vom Kalb  
mit gehobeltem Gruyere und Kaperncrème  
€ 22,50

Tarte von der Artischocke  
mit getrockneten Tomaten und Kalamata Oliven  
€ 19,50

## Salate

Bunte Sommersalate  
gekochtes Land-Ei, Balsamico-Vinaigrette  
gerösteten Kerne, Mandeloliven und mariniertes Gemüse  
€ 12,50

Caesar's Salad  
Römersalat mit Knoblauch-Croutons und gehobelter Grana Padano  
€ 14,50

*Wahlweise mit  
sautierte Putenbruststreifen mit feinen Kräutern*  
€ 9,50

*oder mit gegrillten Garnelen, mariniert mit Limetten Öl*  
€ 19,50

## Suppen

Rahmsuppe von Steinpilzen  
Pancetta-Wildkräuter Wan Tan  
€ 15,50

Bouillabaisse von Edelfischen und Muscheln  
mit geröstetem Brot und Sauce Rouille  
€ 22,50

*Hauptgang aus der Terrine serviert*  
€ 36,50

## Hauptgerichte

Kross gebratener Loup de mer  
mit Parmesan, Steinpilzen  
Risotto und grünem Spargel  
€ 44,50

Sautierter Lachs  
mit Limetten-Honigschaum  
auf gegrillter Wassermelone und Meeresfrüchte Ravioli  
€ 38,50

Wiener Schnitzel „klassisch“  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat  
€ 36,00

Rosa gegartes Entrecôte  
mit Steinpilzen  
Röstzwiebeln und gebackenen Kartoffelkrapfen  
€ 46,50

Saltimbocca vom Kalb  
mit confierten Tomaten und Pappardelle  
€ 41,50

### **Vegan**

Sous Vide gegarter Curry Blumenkohl  
auf Süßkartoffel Mousseline  
grüne Papaya  
€ 34,50

## **Desserts**

Vanille Crème brûlée  
mit Kirschsorbet und Mandelhippe  
€ 15,50

Variation von der Mango  
(Mousse, Sorbet, Ragout, gebackene weiße Schokolade)  
€ 16,50

Französische Rohmilchkäse-Auswahl  
Feigensenf und Früchtebrot  
€ 24,50