

HEILIGABEND

VORSPEISE

Hausgebeizter Gin-Königslachs auf Rote-Beete-Carpaccio mit geräuchertem Crème fraîche & Sakura Kresse (C,F,G,I,J,K)

House pickled gin king salmon | Beetroot carpaccio | Smoked crème fraîche | Sakura cress

18.90 €

Wagyu Beef Tartar mit Blattgold, Sardellenfilets, Kapern, Dijon Senf, Schalotten, pochiertem Ei & schwarzem Trüffeln (A,C,D,F,J,K,M)

Wagyu Beef Tartar | Gold leaf | Anchovy fillets | Capers | Dijon mustard | Shallots | Poached egg | Black truffles

27.90 €

Büffel Burrata mit Portweinfleigen, Rucola & Pistazien-Crunch (G,F,H,I,J,K)

Buffalo burrata | Port figs | Arugula | Pistachio crunch

16.90 €

SUPPE

Bretonische Hummersuppe mit Lotuswurzeln (A,B,C,F,G,I,J)

Breton lobster soup | Lotus roots

17.90 €

SALATE

Salat Fenchel-Grapefruitsalat in Mango-Vinaigrette mit Sashimi vom Lachs & Thunfisch (C,F,I,J,K,O)

Salad fennel grapefruit salad | Mango vinaigrette | Salmon | Tuna sashimi

20.90 €

Wildkräutersalat in Ingwer-Honig-Vinaigrette mit Tataki vom Wagyu-Beef & Enoki-Pilzen (F,I,J,K)

Wild herb salad | Ginger-honey vinaigrette | Tataki of wagyu beef | Enoki mushrooms

21.90 €

Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu, Sakura Kresse & Julienne vom Ananas & Mango (A,F,I,J,K)

Glass noodle salad | Smoked tofu | Sakura cress | Julienne of pineapple & mango

16.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel

HAUPTSPEISE

**Tagliarini in Trüffel-Rahm-Sauce mit Sakura Kresse
& frischen schwarzen Trüffeln** (A,D,F,G,M)

Tagliarini | Truffle cream sauce | Sakura cress | Fresh black truffles

22.90 €

**Halber Hummer auf Ravioli mit Steinpilzfüllung in feiner
Trüffelbuttersauce** (A,B,D,F,G,I,K)

Half lobster | Ravioli with Porcini mushroom filling | Fine truffle butter sauce

31.90 €

**Wagyu Beef Rinderfilet im Kakaomantel mit Enoki-Pilzen,
Pariser Möhren & knusper Gnocchi in feiner Balsamicosauce
aus 9 Jahre altem Balsamico** (A,F,G,I,J,K)

*Wagyu beef fillet in cocoa coat | Enoki mushrooms | Parisian carrots | Crispy gnocchi |
Fine balsamic sauce | from 9 years old balsamic*

48.90 €

**Königslachs auf der Haut gebraten mit Blattgold-Flocken, feine
Erbsencreme dazu wilder Brokkoli, weiße Espuma von Prosecco
& violetten Kartoffeln** (A,C,F,G,I,J,K)

*King salmon roasted on the skin | Gold leaf flakes | Fine pea cream | Wild broccoli |
White Espuma of Prosecco | purple potatoes*

30.90 €

DESSERT

**Elektrisches Litschi Sorbet mit Prosecco Spumante
& Blattgold-Flocken** (L, A)

Electric lychee sorbet | Prosecco Spumante | Gold leaf flakes

13.90 €

Ingwer-Kokoscreme mit Schokoladen Mousse & Mango (A, D, G)

Ginger coconut cream | Chocolate mousse | Mango

12.90 €

Allergene Kennzeichnung

A = Gluten B = Krebstiere/Muscheln C = Fisch D = Eier E = Erdnüsse F = Soja G = Lactose/Milcheiweiß H = Schalenfrüchte I = Sellerie
J = Senf K = Sesam L = Sulfite/Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch) O = Anti-Oxidationsmittel