



COLD STARTERS

AVOCADO-TIMBALE MIT TOMATENSALSA, KORIANDER, JALAPENOS, CHILI-DRESSING (V)

AVOCADO TIMBALE WITH TOMATO RELISH, CORIANDER, JALAPENOS,
CHILI DRESSING AND CRISPY BUCKWHEAT

**ZIEGENKÄSE „ÜBERBACKEN“ MIT BASILIKUMPESTO, VOGERLSALAT,
WEINTRAUBEN, WALNÜSSEN UND HONIGDRESSING**

GOAT CHEESE „AU GRATIN“ WITH BASIL PESTO, MACHÉ, GRAPES, WALNUTS AND HONEY DRESSING

THUNFISCHTATAR MIT AVOCADO, CRÉME FRAICHE, LACHSFORELLENROGEN UND EIERN

TUNA TARTARE WITH AVOCADO, CRÉME FRAICHE, SALMON TROUT ROE AND EGGS

**LACHS-SASHIMI MIT ZITRUS-SOJA-SAUCE, SCHNITTLAUCH,
INGWER, KNOBLAUCH UND SESAMÖL**

SALMON SASHIMI WITH PONZU SAUCE, CHIVES, GINGER, GARLIC AND HOT SESAME OIL

KALBSTARTAR MIT SCHWARYER TRÜFFEL-AIOLI, WACHTELEI UND BRIOCHE

VEAL TARTARE WITH BLACK TRUFFLE AIOLI, QUAIL EGG AND TOASTED BRIOCHE

WARM STARTERS

**GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER MIT MANGO-CHUTNEY, CASHEW CREME,
GEWÜRZ-VARIATION SAUCE UND BRIOCHE TOAST**

DUCK FOIE GRAS WITH CASHEW NUT CREAM, MANGO CHUTNEY, FIVE SPICE SAUCE AND TOASTED BRIOCHE

TIGERGARNELEN MIT TOMATEN-CHILI-BUTTERSAUCE UND RUCOLASALAT

TIGER PRAWNS WITH TOMATO-CHILI BUTTER SAUCE AND ROCKET SALAD

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT BLUMENKOHLPÜREE, SZECHUAN BEURRE BLANC UND KOKOSCHIPS

SEARED SCALLOPS WITH CAULIFLOWER PURÉE, SZECHUAN BEURRE BLANC AND COCONUT CHIPS

SALATE/SALADS

CEASAR`S SALAT MIT SPECK, CROUTONS UND PARMESAN

CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE, CRISPY BACON, CROUTON AND PARMESAN CHEESE

CEASAR`S SALAT MIT REISENGARNELEN

CESAR'S WITH TIGER PRAWNS

CEASAR`S SALAT MIT HÜHNERBRUST

CESAR`S WITH CHICKEN BREAST

BURRATA MIT GEMÜSE-CAPONATA, PINIENKERNEN, RUCOLA, BASILIKUMÖL UND GEREIFTEM BALSAMICO (V)

BURRATA WITH VEGETABLE CAPONATA, PINE NUTS,
ROCKET SALAD, BASIL OIL AND AGED BALSAMIC

SUPPEN/SOUPS

CREMIGE HUMMER-BISQUE MIT TIGER GARNELEN UND PANSCHIERTEN MAISKÖRNERN

CREAMY LOBSTER BISQUE WITH TIGER PRAWNS AND SAUTED CORN

KLASSISCHE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT WEIßWEIN, GRUYÈRE-KÄSE UND CROUTONS

CLASSIC FRENCH ONION SOUP WITH WHITE WINE, GRUYÈRE CHEESE AND CROUTONS

VEGAN UND VEGETARISCH

ROTES GEMÜSE CURRY MIT KOKOSMILCH, KORIANDER UND JASMINREIS (V)

VEGETABLE RED CURRY WITH COCONUT MILK, CORIANDER AND JASMINE RICE

PASTA UND RISOTTO

RISOTTO MIT PILZEN DER SAISON UND PARMESAN (V)

RISOTTO WITH CHOICE OF SEASONAL MUSHROOMS AND PARMESAN

FETTUCCHINE AMATRICIANA MIT TOMATENSAUCE, SPECK UND ZWIEBELN

FETTUCCHINE AMATRICIANA WITH PANCETTA BACON, RED ONION, TOMATO SAUCE AND PARMESAN

FETTUCHINE "POMODORO" MIT TOMATENSAUCE UND PARMASAN (V)

FETTUCHINE POMODORO WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN

LINGUINE MIT SCHWARZEN ITALIENISCHEN WINTERTRÜFFELN, BUTTERSAUCE UND PARMESAN (V)

LINGUINE WITH BLACK ITALIAN WINTER TRUFFLES, BUTTER SAUCE AND PARMESAN

FISCH/FISH

IM OFEN GEBACKENER MISO-LACHS MIT GEBRATENEM PAK CHOI, TERIYAKI-SAUCE UND JASMINREIS

MISO BAKED SALMON WITH STIR-FRY BOK CHOY, TERIYAKI SAUCE AND JASMINE RICE

GEGRILLTER SEESAIBLING MIT ACKERBOHNENRISOTTO, SCHNITTLAUCH-BEURRE-BLANC UND BROKKOLI

GRILLED ARCTIC CHAR WITH FAVA BEAN RISOTTO, CHIVES BEURRE BLANC AND BROCCOLINI

IN OLIVENÖL POCHIERTER HEILBUTT MIT KARTOFFEL-SENF-PÜREE, TRÜFFELPERLEN, PANCETTA SPECK UND GEMÜSESCHAUM

OLIVE OIL POACHED HALIBUT WITH POTATO-MUSTARD PURÉE,
TRUFFLE PEARLS, PANCETTA BACON AND VEGETABLE FOAM

FLEISCHGERICHTE / MEAT & POULTRY

**KANTONESISCHE SCHWEINEBACKEN NACH KANTONESISCHER ART MIT GEBRATENEM PAK CHOI,
WASABI-KARTOFFELPÜREE UND ASIATISCHE GEWÜRZMIX-SAUCEE**
CANTONESE STYLE WILD BOAR CHEEKS WITH STIR-FRY BOK CHOY,
WASABI-POTATO MASH AND ASIAN SPICE-MIX SAUCE

KALBSENTRECÔTE MIT GRÜNEN BOHNEN, SPECK, BABYKARTOFFELN UND SAUCE BÉARNAISE
VEAL ENTRECOTE WITH GREEN BEANS, BACON, BABY POTATOES AND SAUCE BÉARNAISE

**WIENERSCHNITZEL VOM KALB MIT BRATKARTOFFELN
(ODER HAUSGEMachten POMMES)
UND PREISELBEEREN**
VEAL WIENERSCHNITZEL WITH ROASTED POTATOES
(OR HOME-MADE FRENCH FRIES)
AND CRANBERRY COMPOTE

**MIT HONIG GLASIERTE ENTENBRUST MIT ROTKOHL-PFLAUMEN-PÜREE,
SPINAT-MANDEL-KNÖDEL, FRÜHLINGSZWIEBELN UND ROTWEINSAUCE**
HONEY GLAZED DUCK BREAST WITH RED CABBAGE AND PRUNE PURÉE,
SPINACH-ALMOND DUMPLINGS, SCALLIONS AND RED WINE SAUCE

**GESCHMORTE REHKEULE MIT JUNIPER CREME SAUCE,
KRÄUTERKNÖDEL UND PREISELBEEREN KOMPOTT**
BRAISED LEG OF VENISON WITH JUNIPER CREAMSAUCE,
HERB DUMPLINGS AND CRANBERRY COMPOTE

DESSERTS

**MILLOT VALRHONA 74 % SCHOKOLADENFONDANT
MIT HIMBEER CULIS UND HAUSGEMACHTEM VANILLENEIS**
MILLOT VALRHONA 74% CHOCOLATE FONDANT WITH RASPBERRY CULIS
AND HOME-MADE VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE MIT HIMBEERSORBET
CRÈME BRÛLÉE WITH RASBERRY SORBET

**SCHWARZE JOHANNISBEER-PANNA COTTA
UND SORBET MIT PISTAZIEN-STREUSELN
UND PRICKELNDEM GELEE**
BLACK CURANT PANNA COTTA AND SORBET
WITH PISTACHIO-CRUMBLE, SPARKLING JELLY

**KAISERSCHMARRN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLENEIS
UND TRADITIONELLEM ZWETSCHKEN RÖSTER**
„KAISERSCHMARRN“ WITH HOME-MADE VANILLA ICE CREAM
AND TRADITIONAL PRUNE COMPOTE

TÄGLICH HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS
DAILY HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS

DESSERT VARIATION
DESSERT SAMPLER