

COLD STARTERS

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

AVOCADO TIMBALE WITH TOMATO RELISH, CORIANDER, JALAPENOS,
CHILI DRESSING AND CRISPY BUCKWHEAT 16,50

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

GOAT CHEESE „AU GRATIN“ WITH BASIL PESTO, MACHÉ, GRAPES,
WALNUTS AND HONEY DRESSING 18,50

THUNFISCHTATAR MIT AVOCADO, CRÉME FRAICHE, LACHSFORELLENROGEN UND EIERN

TUNA TARTARE WITH AVOCADO, CRÉME FRAICHE, SALMON TROUT ROE AND EGGS 24,50

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

SALMON SASHIMI WITH PONZU SAUCE, CHIVES, GINGER, GARLIC AND HOT SESAME OIL 22,50

KALBSTARTAR MIT SCHWARYER TRÜFFEL-AIOLI, WACHTELEI UND BRIOCHE

VEAL TARTARE WITH BLACK TRUFFLE AIOLI, QUAIL EGG AND TOASTED BRIOCHE 16,50

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 28,50

TIGERGARNELEN MIT TOMATEN-CHILI-BUTTERSauce UND RUCOLASALAT

TIGER PRAWNS WITH TOMATO-CHILI BUTTER SAUCE AND ROCKET SALAD 24,50

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT BLUMENKOHLPÜREE,
SZECHUAN BEURRE BLANC UND KOKOSCHIPS**

SEARED SCALLOPS WITH CAULIFLOWER PURÉE,
SZECHUAN BEURRE BLANC AND COCONUT CHIPS 32,50

SALATE/SALADS

CEASAR`S SALAT MIT SPECK, CROUTONS UND PARMESAN

CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE, CRISPY BACON, CROUTON AND PARMESAN CHEESE **17,50**

MIT REISENGARNELEN / TIGER PRAWNS 27,50

MIT HÜHNERBRUST / WITH CHICKEN BREAST 23,50

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

BURRATA WITH VEGETABLE CAPONATA, PINE NUTS, ROCKET SALAD,

BASIL OIL AND AGED BALSAMIC **21,50**

SUPPEN/SOUPS

CREMIGE HUMMER-BISQUE MIT TIGER GARNELEN UND PANSCHIERTEN MAISKÖRNERN

CREAMY LOBSTER BISQUE WITH TIGER PRAWNS AND SAUTED CORN **15,50**

KLASSISCHE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT WEIßWEIN, GRUYÈRE-KÄSE UND CROUTONS

CLASSIC FRENCH ONION SOUP WITH WHITE WINE, GRUYÈRE CHEESE AND CROUTONS **12,50**

VEGAN UND VEGETARISCH

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

VEGETABLE RED CURRY WITH COCONUT MILK, CORIANDER AND JASMINE RICE **23,50**

PASTA UND RISOTTO

RISOTTO MIT PILZEN DER SAISON UND PARMESAN (V)

RISOTTO WITH CHOICE OF SEASONAL MUSHROOMS AND PARMESAN **24,50**

FETTUCCINE AMATRICIANA MIT TOMATENSAUCE, SPECK UND ZWIEBELN

FETTUCCINE AMATRICIANA WITH PANCETTA BACON, RED ONION,

TOMATO SAUCE AND PARMESAN **21,50**

FETTUCHINE "POMODORO" MIT TOMATENSAUCE UND PARMESAN (V)

FETTUCHINE POMODORO WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN **26,50**

LINGUINE MIT SCHWARZEN ITALIENISCHEN WINTERTRÜFFELN,

BUTTERSAUCE UND PARMESAN (V)

LINGUINE WITH BLACK ITALIAN WINTER TRUFFLES, BUTTER SAUCE AND PARMESAN **29,50**

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 **32,50**

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

GRILLED ARCTIC CHAR WITH FAVA BEAN RISOTTO, CHIVES BEURRE BLANC AND BROCCOLINI **34,50**

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 **48,00**

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 **27,50**

KALBSENTRECÔTE MIT GRÜNEN BOHNEN, SPECK, BABYKARTOFFELN UND SAUCE BÉARNAISE

VEAL ENTRECOTE WITH GREEN BEANS, BACON, BABY POTATOES AND SAUCE BÉARNAISE **39,00**

WIENERSCHNITZEL VOM KALB MIT BRATKARTOFFELN (ODER HAUSGEMACHTEN POMMES) UND PREISELBEEREN

VEAL WIENERSCHNITZEL WITH ROASTED POTATOES
(OR HOME-MADE FRENCH FRIES) AND CRANBERRY COMPOTE **32,50**

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 **34,50**

GESCHMORTE REHKEULE MIT JUNIPER CREME SAUCE, KRÄUTERKNÖDEL UND PREISELBEEREN KOMPOTT

BRAISED LEG OF VENISON WITH JUNIPER CREAMSAUCE,
HERB DUMPLINGS AND CRANBERRY COMPOTE **35,50**



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 **14,50**

CRÈME BRÛLÉE MIT HIMBEERSORBET
CRÈME BRÛLÉE WITH RASBERRY SORBET **12,50**

**SCHWARZE JOHANNISBEER-PANNA COTTA UND SORBET
MIT PISTAZIEN-STREUSELN UND PRICKELNDEM GELEE**
BLACK CURANT PANNA COTTA AND SORBET
WITH PISTACHIO-CRUMBLE, SPARKLING JELLY **12,50**

**KAISERSCHMARRN MIT HAUSGEMACHTEM VANILLENEIS UND
TRADITIONELLEM ZWETSCHKEN RÖSTER**
„KAISERSCHMARRN“ WITH HOME-MADE VANILLA ICE CREAM AND T
RADITIONAL PRUNE COMPOTE **24,50**

TÄGLICH HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS
DAILY HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS **3,50**

DESSERT VARIATION
DESSERT SAMPLER **35,50**