

# kleine **T**afel

Bärlauchschaumsuppe mit Ricotta - Gnocchi	6,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsen – Minzpurée , Orangenblütengel und Pumpernickel - Crumble	11,00
Gegrillte Baby Artischocken mit marinierten Karotten, Rote Beete Crêpes und Himbeere	9,00
Geflügel im Brickteig mit Avocado - Mus, Radieschen und Wildkräutern	10,00
Vorspeisen-Degustations-Flight 3 Stück	14,00

# Große **T**afel

Bärlauch – Graupen – Risotto mit Karotte, rosa Beeren und Buttermilchschaum	14,00
Gebratener Thunfisch mit Sesam, Enokipilzen, Teriyaki - Reduktion und mariniertes Papaya	25,00
Geschmorte Lammkeule mit Thymian – Jus, gebackenem Reisblatt, Petersilienwurzelpurée und Kräutersalat	19,00
Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Senfkruste, Portwein Jus, sautiertem grünem Spargel, Tomaten und Dauphin Kartoffeln	22,00
Pochierter Seeteufel mariniert mit Olivenöl und Kräutern, Noilly Prat Espuma, Limetten – Fumet, Spitzkohl und Tomaten – Ravioli	21,00

