

# kleine Tafel

Suppe vom gebackenen Muskatkürbis mit karamellisierter Jakobsmuschel & Mirin - Vanilleschaum	6,50
Roh mariniertes Thunfischtatar mit Granny Smith und Minze auf Wakame – Nest mit Schmorgurkengel & Fruchtkaviar	12,00
Flambiertes Carpaccio vom Kalb auf Trüffelcrème mit Haferflockencrumble	10,00
Geschmorte Möhren mit Mohn, Knollenselleriecrème, Nüssen & Möhrengrünpesto	8,50
Vorspeisen-Degustations-Flight 3 Stück	14,50

# Große Tafel

Polentaschnitte auf Kürbis – Quittenragout, Romanesco & Haselnüssen	14,50
Gebatener Thunfisch mit schwarzem Sesam, Koriander Süßkartoffel, Flagolets & rauchiger Paprikasalsa	26,00
In Sherry geschmorte Kalbsbäckchen mit Topinamburpüree, karamellisiertem Spitzkohl Früchtebrotcroutons & Kürbisschaum	22,50
Surf & Turf vom gegrillten irischen Rinderfilet (150 gr.) & Black – Tiger Riesengarnele auf Schwarzwurzelpüree, Gemüsekonfetti & Krustentierschaum	30,00
Gebatener Seesaibling mit beurre blanc, Kürbisrisotto & Kerbel	23,50

