

## HORS D'OEUVRES

FrISChe Felseuausteru • Schalottenvinaigrette	114 Dozen, 3 Stk	13,50
Sauerkraut Brot • Rote Beete <sup>*</sup> Hummus • gesalzene Zitronen Butter	112 Dozen, 6 Stk	25,-
Ceviche • Fisch des Tages • Staudensellerie • rote Zwiebel • Gurke • Koriander		6,50,-
	klein	15,-
	groß	21,-
Wassermelone • Schaf Ricotta • Minze • schwarzer Sesam		16,-

## ENTRÉES

Artischocke im Ganzen • Kräuter Vinaigrette	21,-
Rindertatar • Himbeere • Cashewcreme • Rukola	21,-
Kohlrabi Carpaccio • Kerbelcreme • Apfel • Sauddorcu	16,-

## SOUPÉ

Gekühlte Rote Beete-Himbeer Suppe • griechischer Joghurt • Dill	15,-
---	------

## PLATS

Adlerfisch Label Rouge • weißer Tomatenschaum • Cannellini Bohnen • satty Ofenschilypfer	36,-
Risotto • Safran • Wildfang Garnelen • Feuchel vegetarische möglich	28,-
Lauwarme • Rinderbrust • Jus • bunte Tomaten La Rote Kartoffeln	32,-

## DESSERTS

Ricotta Torte • Kirsche • Pistazie	15,-
Lavendel Crème brûlée • Zitronenverbene	13,-
Käse Variation • Chutney • Fingerring • karamellisierte Walnüsse	21,-
Sorbet von der französischen Sauerkirsche • Zartbitter Schokolade	3,50