

ENTRÉE

APERÔ DE LA CUISINE / BAGUETTE / SCHMALZ VON DER STECKRÜBE **4.5.-**

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER / SCHALOTTEN
VINAIGRETTE **PIÈCE 6.- / 6 STK 36.-**

HORS D'OEUVRES

LAUCH GEDÜNSTET / BIO-SPIEGELEI / TRÜFFEL / PIEMONTESSISCHE HASELNUSS /
PORTULAK / NUSSBUTTER ESPUMA
20.5.-

RADICCHIO CASTELLFRANCO / ARTISCHOCKE GRILLÉ / KRÄUTER VINAIGRETTE /
FIOR DI LATTE
18.5.-

SOUP

CREMIGE SUPPE VON DER BIOLAND MÖHRE / ORANGE / BOUDIN NOIR **15.-**
VEGETARISCH MÖGLICH

PLATS

CATCH OF THE DAY IN BUTTER GEBRATEN / MEERES SPARGEL / AMALFI
ZITRONE / FENCHEL / SCHROZBERGER SAURE SAHNE
36.5.-

SHORT RIP VOM IRISCHEN WEIDERIND / SPITZKOHL / COLE SLAW / GERÖSTETE
MÖHRE / KARTOFFEL
32.5.-

IM OFEN GESCHMORTE SELLERIE / MACADAMIA CRUNCH / WEINBEEREN SOSSE /
BLAU KOHL
27.-

DESSERT

SCHOKO TARTE / ORIGINAL BEANS 62% / HASELNUSSCREME / HIMBEERE
13.-

GESCHMORTE ABATE FETEL BIRNE / ROTWEIN SUD / TONKABOHNENSAHNE
12.5.-

GESCHMORTE QUITTE / GEWÜRZ SUD / MARZIPANEIS
13.-

GLACE DE JOUR, JE KUGEL **4.-**

SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN / FEIGEN SENF
/ CHUTNEY / KARAMELLISIERTE WALNUSS
16.-