

Abendkarte

von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Vorspeisen / Zwischengerichte

Kürbis-Schaumsuppe <small>[a,b,c,g,i]</small>	5.50 €
> aus Hokkaido & Muskatkürbis, mit Kernöl verfeinert	
Rote Garnele <small>[a,b,c,g,i]</small>	12.50 €
> gegrillte Rotgarnelen aus Wildfang Kohlrabi / Birne / Buchenpilze / Rucola	
Trüffel-Linguine <small>[a,b,c,g,i]</small>	16.00 / 23.00 €
> frische Linguine „ Carbonara Style“ / weißer Trüffel aus Alba auch als Beilage zu unseren Steaks möglich!	
Flap Meat <small>[a,b,c,g,i]</small>	14.50 €
> Flap Steak bzw. Bavette vom US Black Angus, medium gegrillt (ca. 100g) Salatherzen / Süßkartoffel / schwarzer Knoblauch	
Beef Tatar <small>[a,c,g,i]</small>	13.50 €
> aus neuseeländischen Rinderfilet geschnitten Kapernäpfel / Wachtelei / Paprikaemulsion / gesalzene Butter / Brot	

Hauptspeisen

Seeteufel <small>[a,b,c,d,g,i]</small>	24.50 €
> Filet vom Seeteufel, glasig gebraten Reis / Safranfond / Pulpo & Jakobsmuschel / Kaiserschoten / Hummerschaum	
Entenbrust <small>[g,h,i]</small>	17.00 €
> vom der franz. Barbarie Ente, Sous Vide gegart & rosa gebraten, Udon Nudeln / Sesam / Pak choi / Mango / Chili / Jus	
Wagyu Rind <small>[a,b,c,d,g,i]</small>	22.50 €
> flache Schulter vom Rottaler Wagyu Ochs, sanft geschmort Petersilienpüree / Purple Haze Karotten / gebackene Schwarzwurzel / Perlzwiebeln	
Staudacher Reh <small>[a,c,g,i]</small>	28.50 €
> gegrillter Rücken 800°, geschmorte Schulter & Raviolo Sellerie / Karotte / Flower Sprouts / Brombeere / schwarze Nüsse / Jus	
Gnocchi <small>[a,b,c,d,g,i]</small>	13.50 €
> hausgemachte Kartoffel-Gnocchi / gebratene Pilze wilder Brokkoli / pochiertes Ei / Wildkräuter / Buerre Blanc (vegetarisch)	

Dessert

Bratapfel <small>[a,c,g,h]</small>	7.50 €
> Mascarpone / Apfel / Mandel / Marzipan / Zimt / Sauerkirsche	
Schokoküchlein mit flüssigem Kern <small>[a,c,g,h]</small>	7.50 €
> hausgemachtes Fruchtsorbet / frische Beeren	
Hausgemachte Frucht-Sorbets	3.00 €
> verschiedene Sorten, pro Kugel	