

VORSPEISEN

MARKTFRISCHE SEESALATE

Yuzu-Miso Dressing / Croûtons / Bunte Sprossen / Granatapfelkerne
15

BURRATA VOM WASSERBÜFFEL

Heirloom Tomaten / alter Balsamico / junger Blattsalat
19

GEBEIZTER SEESAIBLING

Dill / Buttermilch / Kalamansi / eigener Kaviar
21

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR

Pfifferlinge / Avocado / Senfsaat / Bergpfeffer
26

SUPPE

SÜSSKARTOFFELCREMESUPPE (pikant)

Yellowfin Tuna / Misocreme / Erbsenskresse / Sesam
19

CAESAR'S

CAESAR SALAT CARALEON

Parmesan / Bio Stunden-Ei / Croûtons
23

CAESAR SALAT MAISPOULARDE

Parmesan / Bio Stunden-Ei / Croûtons
29

CAESAR SALAT MIT ARGENTINISCHEN ROTGARNELEN

Parmesan / Bio Stunden-Ei / Croûtons
31

AUSTERN

GILLARDEAU NO.4 "Speciales de Claire"

1STK. 8€ 4STK. 28€ 8STK. 55€ 12STK. 72€

Klassisch mit Bio-Zitrone oder gratiniert mit Kräuterkruste

OYSTERSHOT CARALEON

Gillardeauauster / Tabasco / 2cl Beluga Wodka / Rohrzucker / Zitrone

12

HAUPT- ZWISCHENGÄNGE

HAUSEGEMACHTE TRÜFFELTAGLIOLINI

Gerösteter Buchweizen / Parmesan

32 – KLEIN 21

OKTOPUS & SCHWEINEBAUCH AUS DEM KIRSCHHOLZRAUCH

Mais / schwarze Bohnen / Schattenmorelle

43

ZANDERFILET

Acquerello Risotto / Bärlauch / Möhre / fermentierter Knoblauch

36

12H GESCHMORTE ALLGÄUER KALBSBÄCKCHEN

Pommes dauphines / Rote Beete / Blumenkohl / Portweinjus

38

SPECIAL CUT

wechselnder Cut nach Angebot unseres Hausmetzgers

49

GERÄUCHERTE KAROTTENROSE (Vegan)

Kokos / Couscous / Passionsfrucht / Lavendel

36

