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
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

Gillardeau NO.4 ”Speciales de Claire”

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

Klassisch mit Bio-Zitrone oder gratiniert mit Kräuterkru

Oystershot caraleon
Gillardeauauster / Tabasco / 2cl Absolut Wodka / Rohrzucke
12

Haupt- Zwischengänge

Hausgemachte Trüffeltagliolini
Gerösteter Buchweizen / Parmesan
32 – KLEIN 21

Oktopus & Schweinebauch aus dem Kirschholzrau
Mais / Junger Lauch / schwarze Bohnen / Schattenmor
43

Zanderfilet
Aquarello Risotto / Bärlauch / Möhre / fermentierter Knob
36

12H Geschmorte Allgäuer Kalbsbäckchen
Pommes Dauphines / Rote Beete / Blumenkohl / Portwe
38

Special Cut
wechselnder Cut nach Angebot unseres Hausmetzge
49

geräucherte Karottenrose (Vegan)
Kokos / Couscous / Passionsfrucht / Lavendel
36