

## VORSPEISEN

### MARKTFRISCHE SEESALATE

Kernöldressing / Croûtons / Bunte Sprossen / geröstete Kerne / Pomelo  
15

### BURRATA VOM WASSERBÜFFEL

Chiogga Beete / Pistazie / 12j. Aceto Balsamico  
19

### GEBEIZTER SEESAIBLING

Dill / Buttermilch / Kalamansi / eigener Kaviar  
21

### HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR

Perigord Wintertrüffel / Eigelb / Lauge  
26

## SUPPEN

### KÜRBISCREMESUPPE

Kernöl / Steinbutt / Hokkaido  
19

### LINDAUER KASTANIENSUPPE

Grüner Apfel / Kartoffel / Elvados  
16

## 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 "Spéciales de Claire"**

**TIA MARAA IRISCHE FELSENAUSTER "Spéciales de Claire"**

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

Klassisch mit Bio-Zitrone oder gratiniert mit Kräuterkruste

**OYSTERSHOT CARALEON**

Auster / Tabasco / 2cl Belvedere Vodka / Rohrzucker / Zitrone  
12

**WAGYU OYSTER**

Auster in Wagyu Fett ausgebacken und mit Maldonsalz sowie Schnittlauch serviert  
12

## HAUPT- ZWISCHENGÄNGE

**HAUSGEMACHTE TRÜFFELTAGLIOLINI**

Gerösteter Buchweizen / Parmesan  
32 – KLEIN 21

**ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST**

Apfelrotkohl / Blutorange / Kartoffel / Laugengebäck / Orangenjus  
43

**POLARMEER KABELJAU AUF DER HAUT GEBRATEN**

Jerusalem Artischocke / Nashi Birne / Haselnuss / Roter Rettich  
36

**12H GESCHMORTE ALLGÄUER KALBSBÄCKCHEN**

Pommes dauphines / Rote Beete / Pastinake / Portweinjus  
38

**SPECIAL CUT**

wechselnder Cut nach Angebot unseres Hausmetzgers  
49

**WAGYU MYAZAKI A5 FILETCUT 120G ROHGEWICHT**

89

**GESCHMORTER SELLERIE (vegan)**

Sellerie in Texturen / geräucherte Haselnüsse / Hokkaido / weißer Portwein / Pioppini / Schalloten Jus  
36

