

VORSPEISEN

MARKTFRISCHE SEESALATE

Hausdressing / Bunte Sprossen / Pomelo

15

BURRATA VOM WASSERBÜFFEL

Chiogga Beete / Pistazie / 12j. Aceto Balsamico

19,5

GOETHES GRÜNE SOSSE

7 Kräuter in Texturen / Kartoffel / Wachtelei / Senf / Saure Sahne

25

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR

Schnittlauch / Topinambur / Eigelb / Perlzwiebel

26

SUPPEN

MAISSUPPE^(vegan)

Togarashi / Texturen vom Mais / Avocado

14

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 FELSEN AUSTER "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 Maldon Salz sowie Schnittlauch serviert

12

HAUPT- ZWISCHENGÄNGE

HAUSGEMACHTE PASTA GEFÜLLT MIT FASAN UND HERBSTTROMPETEN

Parmesan / Waldpilze / Babyspinat

29 – KLEIN 20

HAUSGEMACHTE TRÜFFELTAGLIOLINI

Gerösteter Buchweizen

32 – KLEIN 21

TOURNEDOS ROSSINI

Trüffel Espuma / Foi Gras / Brioche / Wintertrüffel / Thymianjus

49

GEBRATENES SKREI FILET

Pak Choi / Urkarotte / Teriyaki / Wasserreis

35

12H GESCHMORTE ALLGÄUER KALBSBÄCKCHEN

Pommes dauphines / Karotte / Schalotten / Chicorée / Portweinjus

38

WAGYU KAGOSHIMA A5 FILETCUT 150G ROHGEWICHT

89

GESCHMORTER SELLERIE (vegan)

Sellerie in Texturen / geräucherte Haselnüsse / Hokkaido / weißer Portwein / Pioppini / Schalotten Jus

36

