

VORSPEISEN

MARKTFRISCHE SEESALATE

Hausdressing / Bunte Sprossen / Pomelo
15

BURRATA VOM WASSERBÜFFEL

Chiogga Beete / Pistazie / 12j. Aceto Balsamico
19

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR

Schnittlauch / Topinambur / Eigelb / Perlzwiebel
26

SUPPE

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 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 A5 Wagyu Fett ausgebacken und mit Maldonsalz und 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
43

GEBRATENES SKREI FILET

Pak Choi / Urkarotte / Teriyaki / Wasserreis
36

12H GESCHMORTE ALLGÄUER KALBSBÄCKCHEN

Pommes dauphines / Karotte / Schalotten / Chicorée / Portweinjus
38

WAGYU MYAZAKI A5 FILETCUT 150G ROHGEWICHT

89

GESCHMORTER SELLERIE (vegan)

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

