

VORSPEISEN

MARKTFRISCHE SEESALATE

Bunte Sprossen / geeiste Pomelo / Croûtons
Mit Himbeer-Vinaigrette, French- oder Yuzu-Miso Dressing mariniert.
14

BURRATA VOM WASSERBÜFFEL

Heirloom Tomaten / Rauke / 12-jähriger Balsamico / Pinienkerne
19,5

LEICHT GEBEIZTER SEESAIBLING

Kalamansi / Buttermilch / Rübe / Dill / eigener Kaviar
21

GEBRATENE GÄNSELEBER

Karamellierte Ananas / Mandelkuchen / Salzkaramell
19

SUPPEN

BÄRLAUCH SUPPE

Pumpernickel / Crème Fraîche
14

SURF 'N TURF

Hummeressenz / Wagyu Tortellini / Schnittlauch
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 "Spéciales de Claire"

TIA MARAA IRISCHE FELSEN AUSTER "Spéciales de Claire"

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

Klassisch mit Bio-Zitrone, gratiniert mit Kräuterkruste oder Vinaigrette.

OYSTERSHOT CARALEON

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

12

WAGYU OYSTER

Auster in Wagyu Fett ausgebacken, mit Maldon Salz und Schnittlauch serviert

12

HAUPT- ZWISCHENGÄNGE

HAUSGEMACHTE TRÜFFELTAGLIOLINI

Gerösteter Buchweizen / Parmesan

32 - *KLEIN* 21

X.O. BEEF FLAKE STEAK

Fregola Sarda / wilder Brokkoli / Waldpilze / Pfefferjus

42

GEBRATENER WINTERKABELJAU

Acquerello Risotto / fermentierter Knoblauch / Babymöhre / junger Spinat

35

12H GESCHMORTE ALLGÄUER KALBSBÄCKCHEN

Pommes Dauphine / Rote Beete / Sellerie / Portweinjus

38

WAGYU KAGOSHIMA A5 FILETCUT 150G ROHGEWICHT

89

GESCHMORTE MÖHRE (VEGAN)

Kartoffel Mille Feuille / Schalotten / Mandel / Dill

34

