

Culinary Journey

„Unsere Leidenschaft ist Essen - der Glaube, dass gutes Essen mit gesunden Erlebnissen verbunden werden kann, wobei die frischesten und hochwertigsten Zutaten verwendet werden.“

“Our passion is food - the belief that great food can be coupled with healthy experiences using the freshest and highest quality sourced ingredients.”

Vorspeisen / Starters

RINDER CARPACCIO/ BEEF CARPACCIO	15,80
Texturen von Pilzen, Trüffel Crème, Arugula / Mushroom textures, Truffle cream, Rocket leaves	
TUNFISCH NICOISE/ TUNA NICOISE	16,50
Tomaten Consomé, Wachtelei, Kirschtomaten / Tomato Consomme, Quail egg, Cherry tomato	
FRÜHLINGSSALAT (Vegan)/ SPRING SALAD (Vegan)	14,80
Junge Salat Blätter, Erdbeere, Rhabarber / Musculin leaves, strawberry, Rhubarb	

Suppe / Soup

Spargel-Creme-Suppe/ CREAM OF WHITE ASPARAGUS	8,90
Spargelterrinen, knuspriger Speck/ Asparagus terrine, crispy Bacon crumb (Vegetarische Optionen möglich)	

Hauptgang / The Main Event

WEIßER SPARGEL/ WHITE ASPARAGUS	19,50
Kartoffel Espuma, knuspriger Speck, Bearnaise Soße/ Potato espuma, Bacon crumb, Bearnaise Sauce (Vegetarische und Vegane Optionen möglich)	
DORADE ROYAL FILET/ SEABREAM FILLET	25,90
Gelbe Karotten, geschmorter Fenchel, Bisque Soße / Yellow Carrot , Braised fennel, Bisque	
LACHS – Norwegen/ Norweagon SALMON	25,90
Romesco, Brokkoli, Safran Soße/ Romesco, Broccoli, Saffron Sauce	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Personal.
Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.
All prices are in Euro and inclusive of tax and service.

Hauptgang / The Main Event

LAMM -Neuzeeland. Gras gefüttert/ LAMB LOIN New Zealand-Grass-fed Petersilienwurzeln, Austern Pilz, Portwein Jus/ Parsley roots, Oyster Mushroom, Port wine jus	30,90
BARBARIE ENTENBRUST/ BARBARIE DUCK BREAST Rhabarber, Texturen von Lila Karotten, Pfefferkorn Jus / Rhubarb, Purple carrot textures, Peppercorn Jus	31,50
RINDER FILET-Arg. Gras gefüttert/ BEEF TENDERLOIN Arg. Grass-fed Texturen vom grünen Spargel, Bearnaise Soße, Kirschtomaten / Green Asparagus Textures, Bearnaise Sauce, Cherry tomato	33,90

Pasta und Risotto / Pasta and Risotto

GRÜNER SPARGEL RISOTTO/ GREEN ASPARAGUS RISOTTO Burrata, gegrillter grüner Spargel/ Burrata, Grilled green Asparagus (Vegane Option möglich)	19,80
SPAGHETTI CARBONARA TRADITIONELL/ TRADITIONAL SPAGHETTI CARBONARA Guanciale-Schweinebäckchen, Peccorino Romana/ Guanciale, Peccorino Romana (Vegetarische Option möglich)	19,80

Beilagen / Side dishes

GESCHWENKTER BROKKOLI MIT KNOBLAUCH/ GARLIC SAUTEED BROCCOLI	4,80
BEILAGENSALAT/ MIXED SIDE SALAD	4,80
BRATKARTOFFEL MIT SPECK/ ROASTED POTATO WITH BACON	4,80

Dessert / Dessert

PISTAZIEN MOUSSE/ PISTACHIO DELICE Himbeergel, Beeren / raspberry gel, berries	7,80
CREMA CATALANA / CATALAN CREAM Marinierte Erdbeeren, Physalis / Marinated strawberries, physalis	7,80
EIS / ICE CREAM Erdbeere, Vanille, Schokolade/ Strawberry, vanilla, chocolate	pro Kugel 2,50
EIS / ICE CREAM Haselnuss Krokant, Himbeer-Weiße Schokolade/ Haselnut crocant, Raspberry-white chocolate	pro Kugel 3,50
SORBETS/ SORBETS Grüner Apfel, Himbeer, Zitrone/ Green apple, raspberry, lemon	pro Kugel 3,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Personal.
Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.
All prices are in Euro and inclusive of tax and service.