

CHEF'S CHOICE MENU		HAUPTGANGE	
Menü nach Wahl des Küchenchefs		FISCH	
		Ganze Scholle (1, 3, 4, 7, 12,)	31
3 - Gänge	52	Gnocchi   Speck   Pfifferlinge oder Steinpilze nach Verfügbarkeit	
4 - Gänge	60	(1, 4, 6, 7, 12)	
		Gebratener Adlerfisch  Mais   Salsa Verde   Spitzkohl	32
VORSPEISEN			
Bunter Salat (5, 8, 10, 12, 13)	12,50	FLEISCH	
Datteltomate   Aprikose   Gewürznüsse	12,50	Heimisches Reh (1, 3, 9, 10, 12)	34
		Spätzle   Wirsing   Johannisbeere	
Fjordforellen Ceviche (4, 9, 12)	15	CTEAKOUTC	
Limette   Mais   Johannisbeere		STEAKCUTS eine Beilage nach Wahl inklusive	
Rinder Tatar (1. 3. 10, 12)	16,50		0.0
Salsa Verde   Chili   Naan	10,00	Rinderfilet 200g	36
		Entrecôte 250g	34
Gazpacho (1, 3, 7, 8, 9, 12)	13	2111100010 2008	0 1
Paprika   Walnuss   Aprikose		Wechselnde Steakcuts vom Biohof Muhs nach Verfügbarkeit	
ZWISCHENGÄNGE   PASTA   VEGI			
Mediterrane Fischsuppe (1, 3, 4, 9, 12, 14)	15/25	BEILAGEN (179)	
Kräuterbaguette   geräucherte Paprika Aioli		Pommes   Rosmarin Kartoffeln   gegrilltes	je
Trüffel Pasta (1, 3, 7, 9, 12)	16/27	Gemüse   Bunter Salat   Bayerischer	5,5O
Tagliarini   Parmesan   frischer Trüffel		Kartoffelsalat	0,00
Krabben Pasta (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)	17/28,5	SAUCEN (1, 3, 7, 9)	
Nordseekrabben   Tomatenbisque   Creste di Gallo		Kräuterbutter	2,50
		Sauce Béarnaise	3,50
Kartoffel Gnocchi (13.7.9.12) Pfifferlinge oder Steinpilze nach Verfügbarkeit	15,50/26	Tomaten Jus	4
Pecorino   fermentierter Pfeffer			
(1, 6, 7, 9, 12)		DESSERT	10.50
Confierter Spitzkohl	21	Tiramisu (1, 3, 7)  Aprikose   Rosmarin	10,50
Buchweizen   Lavendel   Sauerkraut Beurre Blanc			
		Cashew-Kokos Parfait  Ananas   Honig	9,50