

EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

- PIFFERLINGSESSENZ** 10,90
Gebratene Pfifferlinge, gebackener Pulpo, Passpiere
- CARPACCIO VOM RINDERFILET** 16,50
Parmesan, Olivenöl, frisch gehobelter schwarzer Trüffel

HAUPTSPEISEN

- OSSOBUCO VOM KALB** 25,90
Rahm-Polenta, wilder Blumenkohl
- STEAK VOM SEETEUFEL GEGRILLT** 26,50
Mango-Basilikum-Salat, gebratene Pfifferlinge, Safranschaum
- FILET VOM RIND GEGRILLT** 35,50
Bäckerin-Kartoffeln, wilder lila Brokkoli, gebratene Pfifferlinge, Portwein-Jus
- SCHWEINENACKENSTEAK MIT KELLERBIERMARINADE** 16,00
Grüne Bohnen, Kartoffel, Knoblauch, Jus
- PASTA PFIFFERLING** 18,50
Tagliatelle, Parmesan, Pfifferlinge, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Speck
- GROSSE TRÜFFELGNOCCHI** 22,00
Cremige Trüffelsauce, frisch gehobelter schwarzer Trüffel,
Rote Zwiebel, Parmesanschaum, Sonnenblumenkern-Krokant

DESSERT

- SORBET-VARIATION** 8,90
eine Auswahl an hausgemachten Sorbets, Sonnenblumenkern-Krokant
- SCHMANDMOUSSE** 9,50
Mirabelle, Vanilleeis, Krokant, Honigkresse
- PFLAUME & GRIECHISCHER JOGHURT** 10,90
Crumble, Mousse, Kompott, Gel, Honigkresse
- KLEINE KÄSEAUWAHL** 14,50

ÜBERRASCHUNGSMENÜ VOM CHEFKOCH

Unser Chefkoch Bastian Sievert verwöhnt Sie mit einem außergewöhnlichen & kreativen Menü. Lassen Sie sich überraschen! Selbstverständlich können Sie zuvor anmerken, was Sie nicht mögen oder auch eventuelle Allergien kommunizieren.
3 Gänge 45,00 / 4 Gänge 55,00 / 5 Gänge 65,00