

À LA CARTE

SEIGIS AUSTERN | ZITRONE 27,00€^N
BROT | HAUSGEMACHTE BUTTER 5,50€^{A, G}
SAN DANIELE SCHINKEN MIT GRÜSSINI 19,00€^A
KÄSEAUSSWAHL | BROT | ZWIEBELMARMELADE 18,50€^{A, G, L}


VORSPEISEN

BEEF TARTAR 23,00€
BRÜCHE RÖSTBROT | SCHNITTLAUCHMAYO | FORELENKAVIAR
+30g DOSE KAVIAR EXTRA 69,00€^{A, C, D, F, G, J, K}
ROH MARINierter LABEL ROUGE LAGIS 18,50€
GEMÜSE VINAIGRETTE | AVOCADO KALAMANSI^{A, D, I, J}
 GEMISCHTER BLATTSALAT 13,50€
BALSAMICODRESSING | GEPICKELTES GEMÜSE^{F, J} (VEGAN)

ZWISCHENGÄNGE

KRUSTENTIER RAVIOLI 18,50€
BISQUE | PARMESAN^{A, B, C, F, G}
GEGRÜBLTER CHICORÉE/RADICCHIO 14,50€
HASELNUSS DRESSING | APRIKOSE | SCHWARZE WALNUSSE^{I, J, L, S}

HAUPTGÄNGE

RINDERFILET GEBRÄTEN 38,50€
PAPRIKA PÜREE | MISOLAUCH | MADEIRA JUS^{F, G, I, L}
CATCH OF THE DAY „TAGESPREIS“
SPINAT | KRÄUTERKRÄPFEN | GEWÜRZ BEURRE BLANC^{A, C, D, G, L}
 WARMER GRÜPENSALAT 23,00€
ARTISCHÖCKE | KRÄUTERSALAT | GEMÜSEJUS^{A, F, I, J, L} (VEGAN)

DESSERT

YUZU TARTE 13,50€
SAUERRAHM-TONKABOHNEN-EIS^{A, C, G}
GESCHMORTE ANANAS 13,50€
MANDEL | KOKOS | RUM
SORBET DES TAGES 4,00€

À LA CARTE

SIX OYSTERS | LEMON 27,00€^N
BREAD | HOMEMADE BUTTER 5,50€^{A, G}
SAN DANIELE HAM WITH GRISSINI 19,00€^A
SELECTION OF CHEESES | BREAD | ONION MARMALADE 18,50€^{A, G, L}

STARTERS

BEEF TARTARE 23,00€
BRÛCHE TOAST | GIVE MAYO | TROUT CAVIAR
+30g TIN OF CAVIAR EXTRA 69,00€^{A, C, D, F, G, J, K}

RAW MARINATED SALMON (LABEL ROUGE) 18,50€
VEGETABLE VINAIGRETTE | AVOCADO CALAMANSI^{A, D, I, J}

 MIXED LEAF SALAD 13,50€
BALSAMIC DRESSING | PICKLED VEGETABLES^{F, J} (VEGAN)

INTERMEDIATE COURSES

CRUSTACEAN RAVIOLI 18,50€
BISQUE | PARMESAN^{A, B, C, F, G}

GRILLED CHICORY/RADICCHIO 14,50€
HAZELNUT DRESSING | APRICOT | BLACK WALNUT^{I, J, L, 5}

MAIN COURSES

ROAST FILET OF BEEF 38,50€
PAPRIKA PUREE | MISO LEEK | MADEIRA JUS^{F, G, I, L}

CATCH OF THE DAY „DAILY PRICE“
SPINACH | HERB FRITTERS | BEURRE BLANC SEASONING^{A, C, D, G, L}

 WARM BARLEY SALAD 23,00€
ARTICHOKE | HERB SALAD | VEGETABLE JUS^{A, F, I, J, L} (VEGAN)

DESSERT

YUZU TART 13,50€
SOUR CREAM AND TONKA BEAN ICE CREAM^{A, C, G}

BRAISED PINEAPPLE 13,50€
ALMOND | COCONUT | RUM

SORBET OF THE DAY 4,00€

PERFECT PAIRINGS

CROQUETTA SAN DANIELE 8€ ^{A, C, G}

🍇 2022 IHRINGER WINKIERBERG
WEINGUT DR. HEGER, BADEN 12,50€

ZIEGENKÄSE-ZWEIFEL-TÖRTCHEN 12€ ^{A, C, G, L}

FEIGE | BLÄTTERTEIG

🍇 2018 MÂON-VERZÉ, DOMAINE LEFIAIVE
BURGUND (AUS DER MAGNUM) 17,00€

SOFTSHELL CRAB IM TEMPURA 16€ ^{A, B, C, J, L}

ORANGEN | VANILLE | MAYO

🍇 2021 MUSCADET, MICKÆEL SALMON
LOIRE 10,00€

SHORT RIB PRALINE 19€ ^{A, C, F, L, I}

PFLAUME | UME

🍇 2018 GEVREY-CHAMBERTIN, OLIVER GUYOT
BURGUND 20,00€

ROTER REIS 17€ ^{B, C, D,}

GARNELEN | THAI AROMEN

🍇 2014 RIESLING KABINETT, PRINZ SALM
NAHE 12,00€

DREI AUSTERN 14€ ^N

KIZAMI WASABI | GRÜNER APFEL

🍇 KRUG CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE 172
REIMS 51,50€

PERFECT PAIRINGS

CROQUETTA SAN DANIELE 8€ ^{A, C, G}

🍇 2022 IHRINGER WINKELBERG
DR. HEGER WINERY, BADEN 12,50€

GOAT CHEESE AND ONION TART 12€ ^{A, C, G, L}
FIG | PUFF PASTRY

🍇 2018 MÂON-VERZÉ, DOMAINE LEFIAIVE
BURGUNDY (FROM THE MAGNUM) 17,00€

TEMPURA SOFTSHELL CRAB 16€ ^{A, B, C, J, L}
ORANGE | VANILLA | MAYO

🍇 2021 MUSCADET, MICKÆEL SALMON
LOIRE 10,00€

SHORT RIB PRALINE 19€ ^{A, C, F, L, I}
PLUM | UME

🍇 2018 GEVREY-CHAWBERIN, OLIVER GRYOT
BURGUNDY 20,00€

RED RICE 17€ ^{B, C, D,}
PRAWNS | THAI HERBS

🍇 2014 RIESLING KABINETT, PRINZ SALM
NAHE 12,00€

THREE OYSTERS 14€ ^N
KIZAMI WASABI | GREEN APPLE

🍇 KRUG CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE 172
REIMS 51,50€