

MENÜ

APERITIF

APEROL SPRIZZ Aperol Secco Soda	8.50
NEGRONI Campari Gin Wermuth	8.50
LILLET ROSÉ TONIC Lillet Dry Tonic Water	8.50
CHAMPAGNER Louis Roederer Brut Collection	15.00

VORSPEISEN & SALATE

Karotten-Ingwer-Suppe Kokosmilch Cashewnüsse Vegan	9.00
Thunfisch Carpaccio Sesam Gurkensalat Ponzu	18.00
Ziegenkäse Gratiniert Rucola Thymianhonig	16.50
Pulposalat Staudensellerie Kräuter Tomaten Grüner Spargel	18.00
Bunter Salat Wildkräuter Croutons Baguette	13.00
Caesar Salad Croutons Grana Padano Speck Hähnchen	18.00

HAUPTGÄNGE

Rinderfilet Neuseeland Trüffel-Kartoffelpüree	38.00
Lachsfilet Grüner Spargel Zitronenbutter	22.00
Tagliarini Sommertrüffel Grana Padano	17.00
Gemüsecurry Basmatireis Kokosnussmilch Vegan	16.00
Kalbsbäckchen Kartoffelpüree Möhren	22.50

DESSERT

Trüffel-Torte Schokolade Himbeersorbet Himbeersauce	9.00
Tartelette Vanillecreme Beeren	7.00
Café Gourmand Espresso & mini Pralinen	6.00
Sorbet Himbeere oder Gurken-Minze Kugel	4.00

VESPER

Sauerteigbrot Zweierlei Butter	4.00
Oliven Grün & schwarz Kräuter Olivenöl	4.50
Kleiner Aperitif Dreierlei Dip Baguette	9.00
Käsebrett Rohmilch Käseauswahl Fruchtsenf Brot	13.50
Vesperbrett Schinken & Käseauswahl Butter Brot	16.50