

## ENTREES

### **Blue Fin Tuna Tataki**

Kokos | Erbse | Koriander

29

### **Kartoffel<sup>3</sup>**

Kaviar | Eigelbcreme | Nage

21

### **Gegrillter Grüner Spargel**

Miso Hollandaise | Pinienkerne

21

## EN PLUS

### **Kartoffel-Bärlauch-Tortelloni**

Wilder Pak Choi | Liebstöckel

VSP 19 | HG 31

### **Spargelsuppe**

Schalotten-Apfel-Schaum | Jakobsmuschel

17

## PLATS

### **Knauer-Hendl**

Brust & Keule | Kreuzkümmel | feines Gemüse

42

### **Entrecôte**

Spinat | Püree | Sauce Demi Glace

45

### **Fisch des Tages**

Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

## DESSERTS

### **Crème brûlée**

Vanille-Eis | Weißes Schokoladen-Pulver

19

### **Mousse au Chocolat Torte**

Valrhona Schokolade | Erdbeeren

16

Gedeck 3,90

Außerhalb unserer Speisekarte  
bieten wir **tischweise** unser  
ÜBERRASCHUNGSMENÜ  
IN 5 GÄNGEN an

Menüpreis 89,- p.P.

*Wir verarbeiten äußerst frische und außergewöhnliche  
Produkte von höchster Qualität,  
daher können die Gerichte auf der Speisekarte abweichen.*