

SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

KAROTTE & KAISERSCHOTE VG

Pical Olivenöl | fermentierter Knoblauch | Paranuss

Jurtschitsch, Kamptal

Belle Naturell

* * *

GESCHMORTER BLUMENKOHL LO

Antonius Kaviar | Taubentalerhof Eigelb | Zitrusfrucht

Gérand Bertrand, Languedoc-Roussillon

Cigalus

* * *

PULPO

Krustentiersud | Sauce Rouille | grüner Apfel | Wildkräuter

Roxanich, Kroatien

Potrose

* * *

RINDERFILET & KURZRIFFE LO

Aprikose | grüner Spargel | Löwenzahn

Baron de Ley, Rioja

Gran Reserva

* * *

ERDBEERMUSSE

Minze | Limette | Baiser

Karthäuserhof, Mosel

Spätlese

5 GANG-MENÜ € 139

zuzüglich korrespondierender Weine € 82

MITTAGSMENÜ

CREMESUPPE VON SPARGEL

Basilikum | confierte Kirschtomate | Pinienkerne

* * *

DUETT VON BLUTWURST UND JAKOBSMUSCHEL

Sherry-Jus | cremiges Kartoffelpüree | grüner Apfel | Röstzwiebeln

oder wahlweise mit
der Tagesempfehlung

* * *

CRÈME BRÛLÉE

Saisonales Obst | Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59

3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal

VORSPEISEN

	€
KAROTTE & KAISERSCHOTE VG Picual Olivenöl fermentierter Knoblauch Paranuss	28
BIOHOF FRINGS TOMATEN LO Burrata Zitrusfrucht schwarze Olive	29
KRUSTENTIER COCKTAIL T Cocktailsauce Meerrettich Kopfsalat Mango	39
HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T Schalotten Vinaigrette Chesterbrot Zitrone	48
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR Toast Schalotte Eigelb Eiweiß Crème fraîche	
wahlweise	
15g Dose	75
30g Dose	130

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON KRUSTENTIEREN Konfierte Rotschwanzgarnele Sauce Rouille Kartoffel – Olivenölräout	21
ESSENZ VON JUNGEN ERBSEN LF Geflügelräout Erbsen knuspriger Speck	21

SALAT

GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT VG Balsamico Dressing Tomate Gurke gerösteter Traditionsbrotchip	21
wahlweise mit	
Gratinierter deutscher Edelziegenkäse	29
Gebrautes Lachsfilet	34
Gebrautener Steinbutt	38
Filetstreifen vom deutschen Weiderind	42

TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

MONTAG

TERRINE VOM PERLHUHN

Morcheljus | Allerlei von der Erbse

DIENSTAG

FILET MIGNON

Kräuterbutter | Pommes Frites | kleiner Salat

MITTWOCH

COQ AU VIN

Wurzelgemüse | Champignons | Grenaille Kartoffeln

DONNERSTAG

UNSERE OCHSENBRUST (kalt aufgeschnitten) LO GF T

Tomaten-Kräuter Vinaigrette | Bratkartoffeln | Salat

FREITAG

PANIERTES SCHOLLENFILET

Beurre Blanc | sautierter Blattspinat | glasierte Kartoffeln

SAMSTAG

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Waldpilzrahm | Kartoffelrösti | kleiner Salat

SONNTAG

SONNTAGSBRATEN GF T

Portweinjus | getrüffeltes Kartoffelpüree | saisonales Gemüse

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE BLUTWURST LO T Geröstete Schalotten cremiges Kartoffelpüree kandierte Apfelspalten	32
TEIGTASCHE VON STRAUCHTOMATE & SPINAT VG LO Veganer Frischkäse Wildkräuter Rotkohl Reiscrunch	34
WIENER SCHNITZEL LF Eingelegte Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelsalat	47
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF Joghurtsud Pfifferlinge Kirschen	49
GEBRATENE BRUST VOM PRIGNITZER MAISHUHN LO Kapernjus Salatherzen Maisgrieß Pecorino	42

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal