

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
Gebrauter 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