

# A LA CARTE

- Ofengeröstete Rote Bete* mit Ziegenkäse & Haselnuss 16
- Stracciatella* mit Rüben, altem Balsamico Essig & fermentierter Zwiebel 15
- Vitello no Tonnato* - Kalbfleisch, Bio Ei & Grüner Göttinger Sauce 16
- Arktischer Saibling* gebeizt mit Birne, Senfsamen & Radieschen 16
- Hamachi* - Gelbschwanzmakrele gebeizt mit Ziegenkäse, Lauch & Speck 16
- Portobello-Pilz* gefüllt mit Ricotta & Spinat 16
- Tatar vom Weiderind* mit Bio Eigelb, Kapern, Schwarzer Knoblauch & Pommes 17
- Duroc Iberico* - Schweinebauch mit pimientos del piquillo & Dijon Senf 16
- 
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi* mit Rinderbolognese 18
- Bretonischer Seeteufel* mit schwarzem Venere-Reis & Artischocken 29
- Tagliata vom Rind* mit Kräuterseitlinge, pimientos del piquillo & Kürbisveloute 29
- 
- Tiramisú* 9
- Apfel-Mandel-Tartellete* mit Feigen Eis 12
- Affogato* - Espresso & Zabaione Eis 8

Extra Portion Brot 2,- Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal