

## THE MODERN WAY TO DINE

### Vorspeisen

#### **CARPACCIO VOM RIND** 13.90

Hauchdünne Scheiben aus dem Black Angus Rind | hausgemachte Trüffelcreme | frisch gehobelter Grana Padano | würziger Rucola | extra natives Olivenöl | frische Limette

#### **ROTE BETE TATAR** 8.40

Feine Würfel aus der roten Bete | marinierte Apfelstückchen | karamellisierte Walnüsse | aromatischer Hirte | marinierte Tomaten | würziger Rucola **vegan**

#### **CAPRESE BURRATA** 10.40

Cremige Burrata | Bett aus marinierten Tomaten und reifer Mango | feines Kräuteröl | knuspriger Parmesanchip | würziger Rucola **vegetarisch**

#### **YAKITORI** 9.90

Zarte Hähnchenspieße in Teriyaki-ähnlicher Marinade | asiatischer Karottensalat | cremiges Sesamdressing | frittierte Zwiebeln

### Süßes

#### **BRULÉE CHEESECAKE** 8.90

Boden aus Karamellkeksen | feine Käsekuchencreme | flambiert | Himbeerpüree | frische Beeren

#### **KAISERSCHMARRN** 8.90

Bratapfelmus | cremiges Vanilleeis | Hafercrumble mit weißer Schokolade | Puderzucker

#### **SOUFFLÉ NOISETTE** 9.90

Schokotörtchen mit cremigem Nougatkern | cremiges Vanilleeis | Himbeerpüree | frische Beeren **vegan**

### Hauptgang

#### **MAISHÄHNCHEN** 23.90

Saftige Hähnchenbrust, serviert auf cremiger Polenta | Wermut-Butter-Velouté | asiatischer Karottensalat

#### **LAMMKRONEN** 34.90

Zarte Lammkronen | cremige Polenta | wilder Brokkoli | kräftige Rotwein-Schalottenjus | feines Kräuteröl

#### **KÜRBIS RISOTTO** 18.40

Cremiges Kürbisrisotto | in Balsamico gegarte Kürbisspalten | karamellisierte Walnüsse | würziger Hirte | kräftiger Ahornsirup | frittierte Zwiebeln **vegan**

#### **FRIED BURRATA PASTA** 19.90

Feine Spaghettini | in Panko panierte Burrata | Sugo aus Cherrytomaten | feiner Basilikumschaum | gehobelter Grana Padano **vegetarisch**

#### **AUSTERNPILZE** 21.90

Knusprig ausgebackene Austernpilze | getrüffelt Kartoffelpüree | konfierte Tomaten | wilder Brokkoli | feine Trüffelcreme | frische Limette **vegan**

#### **KABELJAU** | 25.40

Edles Kabeljau-Loin | Wermut-Butter-Velouté | Kartoffelgratin | Gemüse-Butterjulienne | Kräuteröl

#### **RINDERBÄCKCHEN** 29.90

Zarte, stundenlang gegarte, Rinderbäckchen | Kartoffelgratin | kräftige Portwein Schalottenjus | wilder Brokkoli | frittierte Zwiebeln