

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 Sesamressing | frittierte Zwiebeln

Süßes

BRULÉE CHEESECAKE 8.90

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

KAISERSCHMARRN 8.90

Bratpfelmus | 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

KÜRBISRISOTTO 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 | geträufeltes Kartoffelpüree | konfettierte Tomaten | wilder Brokkoli | feine Trüffelcreme | frische Limette **vegan**

KABELJAU | 25.40

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

RINDERBÄCKCHEN 29.90

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