

ABENDMENÜ

SEESAIBLING

marinierter seesaibling | amalfizitrone | labneh |
spargel | molke | sauerklee

++++

BÄRLAUCH

bärlauchvelouté | radieschen | kalbsschleppraviolo

++++

OKTOPUS

gegrillter oktopus | schwarzes risotto | peperonata |
wilder brokkoli | sepiafond

++++

BIO EI

geschmorte petersilienwurzel | wachsiger dotter |
petersilie | buchenrauch

mit tigerforelle | blattspinat

oder

mit frischen morcheln | schnittlauch

oder

mit igelstachelbart pilz | schafgarbe

++++

DRY AGED BEEF

rib eye steak & backerl vom dry aged beef |
schwarzwurzel | schwarzbrot
| bärlauchflan | sandbeere

++++

EXOTIC

banane | avocado | passionsfrucht | schokolade

gedeck 5€

menü 4 gang (ohne oktopus & bio ei) 60€

menü 5 gang (oktopus oder bio ei) 70€

menü 6 gang 80€

ABENDMENÜ

SEESAIBLING

marinierter seesaibling | amalfizitrone | labneh |
spargel | molke | sauerklee

++++

BÄRLAUCH

bärlauchvelouté | radieschen | kalbsschleppraviolo

++++

OKTOPUS

gegrillter oktopus | schwarzes risotto | peperonata |
wilder brokkoli | sepiafond

++++

BIO EI

geschmorte petersilienwurzel | wachsiger dotter |
petersilie | buchenrauch

mit tigerforelle | blattspinat

oder

mit frischen morcheln | schnittlauch

oder

mit igelstachelbart pilz | schafgarbe

++++

DRY AGED BEEF

rib eye steak & backerl vom dry aged beef |
schwarzwurzel | schwarzbrot
| bärlauchflan | sandbeere

++++

EXOTIC

banane | avocado | passionsfrucht | schokolade

gedeck 5€

menü 4 gang (ohne oktopus & bio ei) 60€

menü 5 gang (oktopus oder bio ei) 70€

menü 6 gang 80€