

Aperitifs der Woche

<i>Campari " Amalfi" (mit Bitterlemon, Grapefruit und Campari)</i>	7 ½ €
<i>Gin Fiero (Gin Saphir, Fiero Tonic und Bitter Lemon)</i>	8 ½ €
<i>Aperol Spritz oder Holunder Spritz</i>	6 ½ €

Probieren Sie auch unsere Alkoholfreie:

<i>Crodino Cranberrys (Crodino, Cranberrys Saft, Limette)</i>	6 ½ €
---	-------

Der Küchenchef Moez empfiehlt

Bresaola-Lasagne mit Burrata, Fenchel und knusprigem Roggenbrot 16 ½ €

Gratinierter Ziegenkäse mit Pistaziencrunch, und Feldsalat mit Gewürzbirnen und Paranusskernen 16 ½ €

Kutteln mit Bohnen nach Bauernart 7 ½ €

Vollkorn-Tagliatelle mit Wildlachs, Rosenkohl und Maronen 18 €

Conchiglioni au Gratin, gefüllt mit Hokkaidokürbis, Steinpilzen, Speck und Gorgonzola 18 €

Seeteufel in Zucchini mantel auf marinierte Paprikaschoten und Risotto mit Trüffeln 30 €

Hirschfilet Sous vide mit Petersilienpüree, Rosenkohl, glasierten Maronen und Granatapfelsauce 27 ½ €

Maronen Creme Brûlée mit glasierten Maronen 7 ½ €

Dreifacher Schokoladenkuchen 7 ½ €

Käsevariation mit Früchtesenf und Trauben (D) 11 €

Probieren Sie unsere Soda Wasser mit Bio Minze und Zitrone 1/2 | 3 €
1 | 5 1/2 €

Sollten Sie unter Lebensmittelallergien leiden, Infoblatt auf den Rückseiten

*Probieren Sie auch unser
4-Gänge Überraschungsmenü 41,-€*