

AUTUMN MENU

MONTAGS BIS SAMSTAG AB 17 UHR UND SONNTAGS AB 12 UHR – IMMER INKLUSIVE
BALDUCCI-BROT, MEERSALZ & CHEF SELECTION VORWEG.

	Single Dish
VORSPEISEN	
 GERÖSTETE BRETONISCHE ARTISCHOCKE Spinat • Burgundertrüffel • aufgeschlagene Fontina-Creme • Pangrattato	14
ODER	
TANDOORI-JAKOBSMUSCHEL Indisches Kürbiskompott • Curryschaum • zweierlei Koriander	19
ODER	
TATAKI VOM NEUSEELAND-HIRSCH Gerösteter Sesam • Ponzu-Sauce • Shiitake-Mayonnaise • Steckrübe	19
ODER	
 CREMIGE BURRATA Karamellisierte Pflaume & Feige • Walnüsse • Ras el Hanout • Sauerteigbrot	19
ZWISCHENGANG	
 MUSKATKÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE Ingwer • steirisches Kernöl • geröstete Kerne • Schnittlauch	9,5
ODER	
 PIKANTE ORECCHIETTE MIT OFENKÜRBIS Peperoni • Rucola • geröstete Pinienkerne • Balsamico-Nussbutter	14
ODER	
 „CRISPY EGG“ Cremiger Blattspinat • Estragon-Hollandaise • Burgundertrüffel	14
HAUPTGANG	
GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM IBÉRICO-SCHWEIN Portweinjus • geblämmter Rosenkohl • Quitte • Macairekartoffeln	36
ODER	
GEGRILLTES TENDERLOIN VOM NEUSEELAND-HIRSCH Soja-Miso-Jus • Selleriepüree • Shiitake • Salzpflaume • Briocheknödel	36
ODER	
GEBRATENES FILET VOM GRÖNLAND-KABELJAU Senfsaat-Sauce • Birne • Bohne • Speck • Salzkartoffel	36
ODER	
 TAGLIATELLE MIT BURGUNDERTRÜFFEL Schnittlauchbutter-Nage • Blumenkohl • Pangrattato • Parmigiano Reggiano	25,5
DESSERT & KÄSE	
 GRIEßFLAMMERIE-GUGELHUPF Weiße Schokolade • Crème Chantilly mit Holunderblüte • Pflaume	14
ODER	
 PUMPKIN SPICE AFFOGATO Kürbispüree • Pumpkin-Spice-Flavour • Vanilleeis • frisch gebrühter Espresso	14
ODER	
 CAMEMBERT AUS DER NORMANDIE Cremiger Kuhmilchkäse mit Calvados verfeinert • Früchtebrot • Quittenchutney	14

CHOICE-MENÜ IN 3 GÄNGEN | 59 PP
CHOICE-MENÜ IN 4 GÄNGEN | 69 PP

 VEGI-MENÜ | 3 GÄNGE | 49 PP
 VEGI-MENÜ | 4 GÄNGE | 59 PP