



Speisekarte 16:30 – 22:00 Uhr

Vorspeisen I Suppen

Green Curry Kokos-Suppe (vegan)	9,50 EUR
-mit Satée Spieß	13,50 EUR
Rindertatar	22,00 EUR
Baby Leaf I gebuttertes Nussbrot I Grana Padano	
Tuna Tempura Roll	17,00 EUR
Wakame I rosa Ingwer I Thai Basilikum Sauce I Wasabi	
Ziegenkäse überbacken mit Trüffelhonig	16,00 EUR
Orangen-Chicorée-Walnuss-Salat	
Beilagensalat (vegan)	8,00 EUR
Kirschtomaten I Kerne	

Pasta I Risotto I Vegan

Getrüffelte Spaghetti	27,00 EUR
Parmesan I junger Spinat I Trüffel	
-mit Rinderfilet	37,00 EUR
Curry-Orangen-Quinoa (vegan)	24,00 EUR
Tofu I Pak Choi I Süßkartoffel I karamellisierte Kerne	
Edelpilzrisotto	22,00 EUR
Thymianschaum	
-mit Maispoularden Brust	29,00 EUR



Fleisch

Cordon Bleu 28,00 EUR
Erdnuss-Kartoffelstampf | Vanillekarotten

Rinderfilet 44,00 EUR
Trüffelpüree | Balsamicopilze | Rotweinjus

Fisch

Filet vom Loup de Mer 26,00 EUR
Champagnerkraut | Knusper-Kartoffelpüree | Weißweinsauce

Thunfisch im Sesammantel (kurz gebraten) 37,00 EUR
Süßkartoffel | Pak Choi | Curryschaum

Süßes | Käse

Panna Cotta 13,50 EUR
Kiwi Sorbet | Karamellisierte Ananas | Süßes Pesto

Tonka-Bohnen Creme Brulée 11,50 EUR
Blaubeer-Lavendel-Sorbet

Variation vom hausgemachten Sorbet 12,00 EUR
Dreierlei Sorbets

Eine Nocke Sorbet 4,50 EUR

Tête de Moine 17,00 EUR
Trauben | Feigensenf Nussbrot