



## VORSPEISEN

### Vorspeisenvariation

Vitello Tonnato  
Italienische Antipasti  
Burrata I Balsamico I Tomate  
Charentais Melone I Parmaschinken

€ 19

### Big Eye Thunfisch Tatar

Zitrus - Vinaigrette I Avocado I Wildkräuter

€ 18

### Lauwarmer Saibling

Kräutersud I Gurke I Radieschen

€ 16

### Carpaccio vom Rinderfilet

Balsamico Reduktion I Rucola I Parmigiano Reggiano  
Pfefferlinge I Pinienkerne

€ 16

## ZWISCHENGERICHTE

Steinpilzcremesuppe - Taube I Piemont d'Espellete I Petersilie € 11

Entenleber „Berliner Art“- Kartoffelpüree I Karamellierter Apfel I Portwein Schalotten € 18

Trüffelravioli - Rieslingschaum I Kalbsfond I Kirschtomate € 18

## HAUPTGÄNGE

### Kabeljau

*- auf der Haut gebraten mit Lardo -*

Senfsauce I Blattspinat I Petersilien Kartoffeln

€ 26

### Dorade Royal

weißer Tomatenschaum I wilder Brokkoli

Tomatenkompott I Safranrisotto

€ 24

### Kalbsrücken

*- mit Rosmarin & Salbei -*

Pfefferlingsrahm I Grillgemüse I Pommes Allumettes

€ 36

### Filet vom Simmentaler Ochsen

Rosmarinsauce I Speckbohnen I Steinpilze

Kartoffelgratin

€ 38

### Perlhuhnbrust

Sauce Albufera I Erbse I Sommertrüffel

Kartoffelblini

€ 28

### Rehrücken

*- im Kräuter - Bergpfeffermantel -*

Kartoffelbaumkuchen I Sellerie I Essigkirschen I Steinpilze

€ 39

## DESSERT

### Thai Mango Mousse

Kokos I Himbeere I Minze

€ 9,50

### Creme Brûlée

Tahiti Vanille I Beeren

€ 9

### Schokoladen Brownie

Pfirsich I Karamell I Nüsse

€ 8,50