

## VORSPEISEN

### Vorspeisenvariation

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

€ 19

### Big Eye Thunfisch

Avocado I Gurke I Rettich

€ 18

### Variation vom Kürbis

Ebly I Miso I Ziegenkäse

€ 16

### Carpaccio vom Rinderfilet

Balsamico Reduktion I Rucola I Parmigiano Reggiano  
 I Pinienkerne

€ 16

## ZWISCHENGERICHTE

Steinpilzcremesuppe - Piemont d'Espellete I Petersilie € 9

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

Trüffelravioli - Rieslingschaum I Kalbsfond I Kerbel €18

## HAUPTGÄNGE

### Kabeljau

*- auf der Haut gebraten mit Lardo -*

Paprika Graupen Risotto I Chorizo I Safranschaum

€ 26

### Steinbeisser

Zitronengrasschaum I Alge I Zuckerschote I Lotus

Sesam I Wasabi

€ 26

### Spanferkel

*- Rücken & Bauch -*

Muskatblüte I Blumenkohl I Polenta

€ 30

### Filet vom Simmentaler Ochsen

Rosmarinsauce I Speckbohnen I gebratene Pilze

Kartoffelgratin

€ 38

### Perlhuhnbrust

Sauce Albufera I Erbse I Sommertrüffel

Kartoffelblini

€ 28

### Entrecôte

Pfeffersauce I Gebratenes Gemüse I Süßkartoffelfries

€ 36

## DESSERT

### Schokoladen Mousse

Rote Beete I Himbeere I Baiser

€ 9,50

### Creme Brûlée

Tahiti Vanille I Beeren

€ 9

### Karamellierter Nusskuchen

Zwetschge I Joghurt

€ 8,50