

BUSINESS LUNCH

AB DEM 10.05.22

DI-FR VON 12-15:30 UHR

WILDSCHWEINRAGOUT / WIRSING / KARTOFFELSTRUDEL

RINDERBRUST / TOPINAMBUR / DIJONSENF

STÖR / KAROTTE / MAIRÜBCHEN

PULPORISOTTO / KIRSCHTOMATEN / KORIANDER

HIRSE / HUMMUS / FETA

- JE 18,50 € INKL. WASSER UND ESPRESSO -

SPARGEL (300G) / KARTOFFELN / HOLLANDAISE

- 26 € INKL. WASSER UND ESPRESSO (MIT FLEISCH +6€ / MIT FISCH +5€) -

VORWEG

SALAT DER SAISON 5

SPARGELSUPPE 10

DANACH

TARTE DU JOUR 4,5

VORSPEISEN

AB 18 UHR

ZWEI SORTEN BROT / GESALZENE HONIGBUTTER TWO KINDS OF BREAD / SALTED HONEY BUTTER	4
LECHLERS AAL / DASHI / GURKE / MINZE LOCAL EEL / DASHI / CUCUMBER / MINT	16
KALBSLEBERPARFAIT / KIRSCHEN / SCHNITTLAUCH CALF'S LIVER PARFAIT / CHERRIES / CHIVES	17
PISTAZIE / ERBSE / KANINCHEN PISTACHIO / PEAS / RABBIT	15
MÖNCHSBART / EIGELB / SPARGEL AGRETTI / EGG YOLK / ASPARAGUS	13
RÖSTKARKASSENSUD / GARNELE / OLIVENÖL / HEFE ROASTED SHELLFISH BROTH / PRAWN / OLIVE OIL / YEAST	14

HAUPTSPEISEN

AB 18 UHR

BACHFORELLE / PETERSILIE / SONNENBLUMENKERNE / ZWIEBEL
BROOK TROUT / PARSLEY / SUNFLOWER SEEDS / ONION 28

KRAKE / KARTOFFEL / GIERSCH / AUSTER
OCTOPUS / POTATO / GROUND ELDER / OYSTER 30

ONGLET / APFEL / SPARGEL
HANGING TENDER / APPLE / ASPARAGUS 29

KOHLRABI / LAMM / BIRNE / THYMIAN
CABBAGE TURNIP / LAMB / PEAR / THYME 31

TOMATE / GRÜNER SPARGEL / CREME FRAÎCHE / RAUCH / FICHTE
TOMATO / GREEN ASPARAGUS / CREME FRAÎCHE / SMOKE / SPRUCE 24

PÂTISSERIE

MADELEINES UND ESPRESSO

MADELEINES WITH COFFEE 9

HIMBEERTARTE / MANDEL / EARL GREY

RASPBERRY TARTE / ALMOND / EARL GREY 12

MAIS / ERDBEERE / KAPUZINERKRAUT

CORN / STRAWBERRY / NASTURTIUM 12

RHABARBER / KARAMELL / SAKE

RHUBARB / CARAMEL / SAKE 10

KÄSE AUS FRANKREICH / KNÄCKE / FEIGENSENF

FRENCH CHEESE / CRISP BREAD / FIG MUSTARD 12