

Starters —

KARTOFFEL MANDEL VICHYSOISE 15
geräucherte Forelle, Weintraube, Mandel

FENCHEL GURKEN SALAT 16.5
Konfierter Wildlachs, Orange, Dilleemulsion

FRÜHLINGS PFLÜCKSALATE 12.5
Fetacrumble, Orangenfilets, eingelegte Oliven

OUR SIGNATURE CEVICHE 19.5
Avocado, Mandarine, Asia Marinade

TARTAR VON DER FRIESLAND FÄRSE 18
Sauerteig Toast, BioEigelbcreme, Senfemulsion

mit 5g Imperial Auslese Kaviar +11
mit 10g Imperial Auslese Kaviar +19

Mains —

GEREIFTES BLACK ANGUS RIBEYE 38
Pimentos de Padron, Kartoffel Churros,
Chipotlecreme

TRANCHE VOM PLUMA IBERICO 36.5
Grüner Spargel, Trüffelkartoffel, Sauce Foyot

FILET VOM ATLANTIK STEINBUTT 35
Coco Bohnencreme, Kohlrabi, Nussbitterschaum

CONCHIGLIONI PASTA 23.5
Hausgemachte Salsiccia, Fenchel Velouté
gebeiztes Bio Eigelb

**TARTELETTE VOM WINTERTRÜFFEL &
PASTINAKE 42**
Miso Bio Eigelb, Zwiebelcreme, Topinambur
- Bei Ihnen am Tisch zubereitet -

Desserts —

MILLEFEUILLE VOM GRANNY SMITH APFEL 12.5
Weiße Schokoladencreme, Karamell, Holunderblüten,
Granny Smith Sorbet

BLAUBEER TARTELETTE 13
Schokoladen Chantilly, Meringue, Blaubeersorbet

DREIERLEI VOM EDELKÄSE 15.5
Hausgemachter Bananensenf, eingelegte Oliven,
Früchtebrot