MENU

11/26

ACID SAUERTEIGBROT 6€
mit Thymian & Honig Butter oder Miso Mais Butter

IRISH MÓR AUSTER NR. 2 6€ / 33€
mit Topinamburcreme Stück / halbes Dutzend

SCAMORZA EMPANADA 7€
Zwiebel & Yasgua Sauce

BALFEGO TUNA TOSTADA 11€
Chili Mayo, Avocado & eingelegter Seetang

HERBSTSALAT 17€
Kaki, Bergkäse, kandierte Walnuss & Sesamvinaigrette

GEGRILLTE PILZE 23€
Spitzkohl, Algencreme & geröstete Zitrone

FETTUCCINE MIT ENTENRAGOUT 24€
Schwarze Mole, Cavolo Nero & Pecorino

KNUSPRIGE MAIS FLAUTA 25€
Knollensellerie, weiße Bohnen, Hirtenkäse & Salsa Verde

GEGRILLTES SAIBLING FILET 37€
Bisque & Muscheln

GEGRILLTES RIBEYE (250G) 39€
Chimichurri & Pommes Frites

Unsere Speisekarte ist sorgfältig zusammengestellt, um die Freude am gemeinsamen Essen zu zelebrieren. Geteilte Teller und geteilte Erinnerungen.

SET MENU

Menü zum Teilen für 67€ pro Person

ACID SAUERTEIGBROT
mit Thymian & Honig Butter oder Miso Mais Butter
Dazu: Irish Mór Auster Nr. 2 +6€

GERÖSTETE BEETE
Büffelstraciatella, Estragon & Haselnuss

HOLZMAKRELE TATAKI
Habanero Ajo Blanco, Daikon & Sellerie

FETTUCCINE MIT ENTENRAGOUT
Schwarze Mole, Cavolo Nero & Pecorino

GEGRILLTES SAIBLING FILET
Bisque & Muscheln

oder

DUROC SCHWEINENACKEN
Fenchel Rub, Senfsauce & Cime di Rapa

FEIGENBLATT EIS
Schokoladen Brownie, Quitte & geräucherte Mandeln

oder

DULCE DE LECHE FLAN
mit Schlagsahne

Unser Menü ist sorgfältig für zwei Personen zum Teilen gestaltet. Geteilte Teller und geteilte Erinnerungen.