



# Speisekarte

## Vorweg zum Aperitif:

Unser Cajun- Nussmix	3,5€
Hausmarinierte spanische Gordal- Oliven   Rosmarincracker	7€

## Vorspeisen:

Tatar von der Jakobsmuschel   Feldsalat   Eigelb   Stachelbeere	28€
Gebratenes Kalbsbries   Schwarzer Trüffel   Topinambur   Mangold	32€
Pfifferlings Suppe   Schwarzer Knoblauch   Chorizo	20€
Fettuccine   Gorgonzola   Austernpilze   Birne	
	als Vorspeise 20€
	als Hauptgang 26€

## Hauptgänge:

180g Rosa gebratenes Simmentaler Rinderfilet   Fregola Sarda   Karotten   Steinpilze	44€
Filet vom Kabeljau   Venere Reis   Fenchel   Safran	38€
Zweierlei Sorten Kürbis   Beluga Linsen   Marone   Purple Curry	28€


## Dessert/Käse:

Lila Süßkartoffel   weiße Schokolade   Maracuja   Nüsse	18€
Käseabschluss von Maison Kober   Brot   Chutney	18€

Zu unseren Speisen servieren wir Brot von der Bäckerei Liedtke und aromatisierte Butter.  
Ist eine zweite Runde Brot gewünscht, erlauben wir uns 4€ in Rechnung zu stellen.

Unser Menü servieren wir als **Überraschung**, zusammengestellt aus den untenstehenden Gerichten & unserer Empfehlung.

4- Gang- Menü: 89€	Weinbegleitung: 41€
5- Gang- Menü: 99€	Weinbegleitung: 52€

 Vegetarische Gerichte sind mit diesem Symbol markiert. Allergien & Unverträglichkeiten sind bei Reservierung anzugeben.  
Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise inkl. 19% MwSt.



# Menu

## Snacks with your Aperitif:

Our Cajun Flavoured Nuts & Seeds Mix	3,5€
Home Marinated Spanish Gordal- Olives   Rosmary Cracker	7€

## Starters:

Tatar of Scallops   Lambs Lettuce   Egg Yolk   Gooseberry	28€
Roasted Calf's Sweetbreads   Black Truffle   Jerusalem Artichoke   Swiss Chards	32€
Chantarelle Mushrooms Soup   Black Garlic   Chorizo	20€
Fettuccine   Gorgonzola   Oyster Mushrooms   Pear	20€
	as Starter 20€
	as Main 26€

## Mains:

180g Pink Roasted Simmental Beef Filet   Fregola Sarda   Carrots   Porcini	44€
Filet of Cod Fish   Venere Rice   Fennel   Saffron	38€
Two kinds of Pumpkin   Beluga Lentils   Chestnuts   Purple Curry	28€

## Dessert/Cheese:

Purple Sweet Potato   White Chocolate   Passionfruit   Nuts	18€
Cheese from Maison Kober   Bread   Chutney	18€

We serve bread from the Liedtke bakery and flavoured butter with our dishes.  
If a second round of bread is requested, we take the liberty of charging €4.

We serve our menu as a **surprise menu**, selected from the dishes below and our specials.

4- course- menu: €89      Wine Pairing: €41

5- course- menu: €99      Wine Pairing: €52



Vegetarian dishes are marked with this symbol. Allergies & intolerances must be stated when making a reservation.  
If you have any questions about allergenic ingredients and/or additives, please contact our staff. All prices incl. 19% VAT.