

## Vorspeise

### **Black Tiger Garnele**

mit asiatische Nudeln und Wasabicrème

*Euro 11,50*

### **Ziegenkäse**

mit Rote-Beete Cannelloni und kandierten Pistazien

*Euro 9,50*

## Suppe

### **Papaya-Süßkartoffelcrèmesuppe**

mit Chili-Blätterteigstange

*Euro 6,50*

### **Rinderconsommé**

mit panierten Ochsenschwanz

*Euro 6,50*

## Fisch

### **Zanderfilet**

mit knusprigen Safranrisotto, Pastinaken-Püree und lila Karotten

*Euro 21,50*

### **Buttermakrele**

mit lila Kartoffelmousseline, Mais-Popcornballen und grünem Spargel

*Euro 20,50*

## Fleisch

### **confierte Lammkeule**

mit Parmigiano Reggiano Risotto, luftgetrockneten Iberico-Speck und Okraschoten

*Euro 22,50*

### **Argentinisches Rinderfilet**

mit Walnusskruste und knusprigen Maronen-Apfelpüree

*Euro 28,50*

### **gebratene Barbarie Entenbrust**

mit Quittenschnitte und Cassissauce

*Euro 22,50*

### **Ibericoschweinerücken**

mit gebratene Serviettenknödel und Pilzrahmsauce

*Euro 19,50*

## Dessert

### **Ingwer-Karamell Crème Brûlée**

mit Cashew Eis und Clementine

*Euro 8,50*

### **Apfel Tartelette**

mit Marzipaneis und Calvados-Tapiokaschaum

*Euro 8,50*