

### MENÜ 1

Tomatencremesuppe  
Weißbrot | Basilikum

\*\*\*

Gefülltes Maishuhn  
Thymianpolenta | Schmorkarotte | Salbeijus

oder

Zander  
Kartoffel | Babyspinat / Apfeljus

oder

Gnocchi  
Pfeffer Pecorino | Haselnuss | Petersil

\*\*\*

Cheesecake  
Limette | Quitte | Speculatus

*38 euro pro Person*

### MENÜ 2

Erbsencremesuppe  
Minzravioli

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel  
Selleriepüree | Pilz allerlei | Feigenrotweinjus

oder

Goldbrasse  
Ratatouille | Rosmarinkartoffel | Limettenschaum

oder

Fregola Sarda  
Tomate | Zucchini | rote Rübe / crunchy Parmesan

\*\*\*

Nougatmousse  
3 erlei Milch | Beerensorbet

*42 euro pro Person*

### MENÜ 3

Sellerie Trüffelcremesuppe  
Trüffelcroutons / Red Scarlett Kresse

\*\*\*

Rosa Beiriedschnitte  
Püree | Schmorgemüse | Sauce béarnaise | Jus

oder

Wildfang Wolfsbarsch  
Erbsenpüree | Mais | gegrillte Melone | Tomatenespuma

oder

Safran Jungzwiebelrisotto  
Passionsfrucht Tomatenessenz | Pak choi | Pastinake

\*\*\*

Gebackene Schoko Trüffelkugel  
Amarena | Kirschorbet | Passionsfrucht

*46 euro pro Person*

### VEGANE ALTERNATIVE

Gemüsegarten  
Gemüsecremen | crunchy Gemüse | Schmorgemüse

\*\*\*

Kokoscurry  
Polentafrühlingsrolle | Grillmelone | Granatapfelgel | Koriander

\*\*\*

Gebackene Apfelradl  
Zimt Zucker | Tempura | Vanillecreme

### VORSPEISENVARIAATION

Tuna Tartar | Kürbiskernöl | Tofu | Mango

Carpaccio von der Goldbrasse | Wildkräuter | Orange | Avocado

Gesurrtes Tartare vom Bio Rind | Zwiebelmarmelade | Ziegenkäsecreme

Olivens Tapenade | Papadam | Sesam

Hühner Teriyaki Spieße

*10 euro pro Person*