

Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

Austern Creuses, Fines de claire N° 2 auf Eis
mit Champagner-Essig-Schalotten
und Pumpernickel serviert

Pro Stück

7.50

Wildkräutersalat mit Granatapfel an Zwetschgen-Vinaigrette
und karamelisiertem Ziegenkäse

28

„Vitello Tonnato nach Art des Hauses“
Kalbstatar mit leichter Thunfischsauce, Kapern und roten Zwiebeln

32

Hauptgänge

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce,
getrüffeltem Kartoffelstock und kleinem Gemüse

68

Ossobuco vom Kalb mit Laugen-Semmelknödel
und Wurzelgemüse

52