



Schneeweiß

Aperitifempfehlung

Aperol Lemon Spritz
9,00

Aimery Rosé Crémant
7,90

Pfifferlingscrèmesüppchen
mit Schweinebauch & Apfel
7,50

Tartelette mit Erbse, Spinat,
Olive & Feta
9,00

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
mit mixed Pickles,
Manchego, Fenchel, Hüttenkäse & Vanille
13,50



Hausgemachte Steinpilzricotta-Ravioli
mit Wildkräutern & rosa Pfeffer
14,00

Schweinebäckchen sous vide
mit Wach bohne, Erbse & Kräuterblinis
23,50

Thunfisch mit Buchenpilzen,
Wakame Salat, Kürbis & Fregola
24,50

Hirschfilet mit süß-saurem Kürbis,
Shiitake, Schwarzwurzel, Schupfnudel
& Blaubeerjus
27,50



Mousse von der Buttermilch mit Maracuja,
weißer Schokoganache,
Frangelico Pfirsich & Lavendel Crunch
9,50

Wein

Chardonnay – Terre di Ger
0,75l – 30,00

Primitivo – Weingut A6mani, Apulien
0,75l – 23,00

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,
sprechen Sie uns bitte an.

Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.