

Herzlich Willkommen im



Aperitifempfehlung

Zitronensorbet Matcha Prosecco

Matcha Tonic | Prosecco | Zitronensorbet
10.5

Veuve Duroy

Champanger Brut Rosé
0,1l 12
0,75l 69

Weinempfehlung

Grüner Veltliner „Alte Reben“

Weingut Gerhard Markowitsch
0,75l 55

Barolo

Roberto Sarotto Piemont
0,75l 59

Abendkarte

Dinner menu

Vorspeisen

Starters

- Okroschka (kalt) | Kartoffel | Gurke | Radischen 8,5
Dill | Buttermilch 7.5
potato | cucumber | radish | dill | buttermilk
- Ziegenkäse | Grapefruit | Estragon | Lavendel | Honig 11,5
Wachholder | Pumpernickel
goat cheese | grapefruit | tarragon | lavender | honey | juniper | pumpernickel
- Ceviche | Tigermilch | Melone | Granny Smith | Sellerie 13.5
Trauben | Koriander
ceviche | tigermilk | melon | apple | sellery | grapes | pumpernickel | coriander

Hauptspeisen

Main courses

- Portobello | Buchenpilze | Schmarrn | Sprossensalat 17,5
Wasabi | Pilzdashi
portobello | beech mushrooms | schmarrn | sproutsalat | wasabi | mushroomdashi
- Wolfsbarsch | hausgemachte Gnocchi | Artischockenherzen 25
bunte Tomaten | Nussbutter | Basilikum
loup de meer | gnocchi | artichoke hearts | tomatos | nuttbutter | basil
- Rinderfilet | grünes Gemüse | geschmorte Zwiebeln | 27
Kartoffeltriologie | Jus
beef filet | green vegetables | braised onions | trilogy of potato | jus