

## VORAB

€

### KÜRBIS

Variationen vom Kürbis, Buttermilch,  
Tandoori-Sud und Schafgarbe

9

### GEBEIZTER LACHS

Asiatisch gebeizter Lachs mit bunter Beete,  
Serrano-Schinken und Buchenpilzen

14

### RIND

Tatar vom Rind, geblämmte Avocado und Crème,  
Himbeeren und Krabbenchip

14

## ZWISCHENDURCH

### ZIEGENKÄSE

Karamellierter Ziegenkäse,  
Zweierlei von der Aprikose und eingelegte Buchenpilze

11

### JAKOBSMUSCHEL

Gebatene Jakobsmuscheln,  
Erbsenpüree, Sojabohnen und Kümmelschaum

13

## ERWÄRMEND

€

### PHÔ

Rinder-Hühnerbrühe, Rinderstreifen,  
Wurzelgemüse und frischer Koriander

7

### PASTINAKE

Pastinakensuppe mit Vanille,  
Holunderkompott und Petersilien-Öl

7

## MITTEN DRIN

### GNOCCHI

Dreierlei Kürbis-Gnocchi, Korianderpesto,  
Pinienkerne und Manchegokäse

14

### LANDHUHN

Sous-vide gegarte Hähnchenbrust, gebratenes Mini-Gemüse,  
Süßkartoffelpüree, Duftreis und Tom Kha-Sud

18

### GARNELE

Sautierte Garnelen, gebratenes Mini-Gemüse,  
Süßkartoffelpüree, Duftreis und Tom Kha-Sud

19

## GELBSCHWANZMAKRELE

Confierte Makrele, Tamarindenlack, Avocadocrème,  
Basmatireis und frischer Chili

€

20

## THUNFISCH

Gebrautes Thunfisch-Steak, Pak Choi,  
Glasnudeln, Ponzugel und Sesam

31

## FERKEL

Kotelett vom Ferkel, Lotuswurzel, Joghurt-Lassi,  
Mango-Chutney und Süßkartoffelpüree

26

## LAMM

Sous-vide gegarte Lammhüfte, Schalotten,  
gebratene Okraschoten und Fregola-Risotto

29

## HOCHRIPPE

Gebraute dry aged Hochrippe,  
sautierte Pilze und Drillinge

33

## REH

Sous-vide gegarter Rehrücken, Pastinake, süß-saurer Kürbis,  
Semmelknödel und Nussbutter

34

# DANACH

€

## BIRNE

Birne in verschiedenen Texturen, Amalfi-Zitrone,  
Milchschaum und Mousse, Knusperrolle

6

## ROTE BEETE MAL SÜß

Rote Beete-Himbeer-Sorbet, weiße Schokolade,  
Himbeeren, Thai-Basilikum

7

## SORBET / EIS

Sorbet und Eisvariation

5

Gerne reichen wir Ihnen auch eine Karte  
mit ausgewiesenen Allergenen.