

zzgl. Gedeck. <i>Hausbrot. Olivenöl. Aufstrich.</i>	6,5
---	-----

PINSEN	320g
Rohschinken. Crème Fraîche. Pistazien. Fior di Latte. Glasierte Pfirsich.	18,0
Roastbeef. Feigen. Fior di Latte. Honig-Senf-Crème Fraîche.	18,0
Pulled Chicken. Tzatziki. Crème Fraîche. Roter Zwiebel. Feta.	15,0
Salami Pikante. Tomatensauce. Fior di Latte. Roter Zwiebel. Srirachamayo.	15,0
Räucherlachs. Fior di Latte. Kirschtomaten. Jungzwiebel. Limetten – Crème Fraîche.	17,0
Brokkoli. Limetten-Crème Fraîche. Ricotta. Fior di Latte. Mandeln.	15,0
Ricottacreme. Tomatensauce. Fior di Latte. Bunte Tomaten. Basilikummayo.	15,0
Tomatenhummus. Artischocken. Oliven. Melanzani. Zucchini. Paprika. „Greek White“. <i>vegan</i>	15,0
Glutenfreie Variante mit Aufpreis möglich	4,0

natürlich
pikant
süß

CHEF'S CHOICE MENÜ	
5-Gang-Menü	78,0
Weinbegleitung	39,0
Alkoholfreie Begleitung	32,0

VORSPEISEN	
Beef Tatar vom Weiderind. Eidottercreme. Senfkaviar. Toast.	19,8
Melanzani. Nussbutter-Dashi. Tomate. Pfirsich.	15,8
Tataki vom Thunfisch. Gurken-Kimchi. Kohlrabi. Wasabi.	16,9
Mais-Cremesuppe. Thaiaromen. Blini.	8,5
Rucolasalat. Schmortomaten. Parmesan. Mit 3 Stk. Rottenmanner Alpengarnelen.	9,8 21,5

HAUPTSPEISEN	
Zanderfilet im Wirsingmantel. Sushi Reis. Erdnüsse. Ponzu-Braune Butter-Espuma.	29,8
Rottenmanner Alpengarnelen. Schwarzwurzel. Birne. Stangenselleri-Beurre Blanc.	32,8
Geschmorte Lammschulter. Grammelknödel. Mariniertes Rotkraut. Kaltgerührte Preiselbeeren.	32,6
Rumpsteak von der Fleischerei Prenner. Geschmorter Sellerie. Zwetschken-Chutney. Sauce Bernaise.	36,4
Homemade Ravioli. Rote Rübe. Brombeere. „Cashel Blue Cheese“. Walnüsse.	23,8

DESSERT KÄSE	
Weißer Schokolade. Kokos. Passionsfrucht. Mandeln.	9,8
Marille. Vanille. Yuzo.	9,8
Sorbetvariation.	8,9
Kleine Käsevariation. Tomatenchutney.	9,8