

# abendkarte

## Apero

Oliven | Italienische Salami | Parmesan | Pickles 17,90€

## Vorspeise

Schwarzwurzel | Holunder | Champignon | Jalapeño 15,00€

Kartoffel | Trüffel | Madeira | Schwarzer Knoblauch 22,00€

Stocker's Saibling | Buttermilch | Wasabi | Traube 19,50€

## Zwischengang

Pilz Consommé | Chawanmushi | Kaffirlimette | Brioche 16,00€

Atlantik Rotschwanzgarnele | Sanddorn | Karotte | Gochujang 20,50€

Gegrillter Zander | Rahmkraut | Wacholder | Boudin Noir 19,50€

## Hauptspeise

Pot au Feu vom Maresin Huhn | Trüffel | Vin Jaune | Koshihikari 25,00€

Gebrannter Lauch | Sellerie | Zwiebel | Röstgemüsejus 24,00€

Seeteufel a la Diable | Borlotti Bohne | Olive | Estragon 37,50€

Iberico Nacken | Kürbis | Mandarine | Szechuan 36,00€

## Dessert

Milchschnitte | Dulce de Leche | Kakao 13,50€

Kokosnuss | Ananas | Vanille 14,00 €

Affogato al Caffé | Espresso | Vanilleeis 4,90€

## Empfehlung Dessertwein

2015 Riesling Auslese „Endersbacher Wetzstein“ Weingut RUX 0,1l 6,00€

