

M E N Ü

Gerösteter Topinambur

Dazu Schwarzwurzel mit Jalapenovinaigrette, Passionsfrucht & Granola

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele

Dazu eingelegter Butternusskürbis, Sanddorn und Leche de Tigre

Loch Duart Lachs

Mit Yuzu Beurre Blanc, Forellenkaviar und frischem Kopfsalat

Konfierte Atlantik Rotschwanzgarnele

Kleiner Gemüseeintopf, Coladashi und Fumet von Orange & Ssamjang

Gegrillter Zander

Szechuanrahmkraut & Sauce Americaine

Gebratener Kalbsrücken

Norihollandaise & Kalbsjus, gebratene Austernpilze und gerösteter Sesam

Milchschnitte

Dulce de Leche, Kakao & Honig

7 Gang Menü „Künstlerhaus“ 119 Euro

5 Gang Menü ohne Makrele und Zander 97 Euro

4 Gang Menü ohne Makrele, Garnele und Zander 87 Euro

À LA CARTE

APERÔ

Oliven, Italienische Salami, Parmesan, Pickles 19,90 €

VORSPEISE

Terrine von Waldpilzen

Mit frischem Brioche, Granny Smith Apfel und Piemonteser Haselnuss 18,00€

Gerösteter Topinambur

Dazu Schwarzwurzel mit Jalapenovinaigrette, Passionsfrucht & Granola 21,00€

Mousseline vom weißen Heilbutt

Geräucherte Forelle, Kokosnussud & Vadouvanöl 22,00€

ZWISCHENGANG

Consommé von Zwiebeln & Pilzen

Mit würziger Panna Cotta 19,00€

Loch Duart Lachs

Mit Yuzu Beurre Blanc, Forellenkaviar und frischem Kopfsalat 23,50€

Konfierte Atlantik Rotschwanzgarnele

Kleiner Gemüseintopf, Coladashi und Fumet von Orange & Ssamjang 24,00€

HAUPTSPEISE

Ballotine vom Pollo Fino

Carnaroli Risotto mit Timutpfeffer & Karotte und Sauce Vin Jaune 33,50€

Selleriepastrami

Mit Pinienkerncrème, Heidelbeerjus aromatisiert mit Vadouvan und Thymian 26,50€

Wildfang Heilbutt

Auf Steckrübenpüree mit Meerrettich, Champagnerveloute & Feldsalat 38,50€

Gebratener Kalbsrücken

Nori-Hollandaise & Kalbsjus, gebratene Austernpilze und gerösteter Sesam 39,00€

DESSERT

Crème-Eis von Birne und Safran

Dazu eingelegte Birne Santa Maria, Rum-Rosinen, dunkle Schokolade 15,50€

Milchschnitte

Dulce de Leche, Kakao & Honig 15,00€

Affogato al Caffé

Espresso „Schokobombe“ & Vanilleeis 5,50€