

# M E N Ü

Ceviche von der Körschtalforelle  
Leche de Tigre mit Kiwi, Basilikumöl & Chartreuseperlen

\*\*\*

Kandierter Fenchel  
Mit Orangenlack, Vinaigrette von indischem Curry und Chutney von Mango & Aprikose

\*\*\*

Handgetauchte Jakobsmuschel  
Lackiert mit XO Sauce, dazu grüne Currycrème und gesalzener Mandelmilchschaum

\*\*\*

Gebratener Pulpo  
Auf Crème vom schwarzen Knoblauch, weiße Aubergine & Dashi Double

\*\*\*

Königsberger Klops  
Koshihikarireis und eine Kalbsvelouté mit Ssamjang

\*\*\*

Roastbeef Gärtnerinnen Art  
Mit Holunderblütenessig, Ochsenchwanzessenz und Vin Jaune Sauce

\*\*\*

Thaibasilikumsorbet  
Auf Vanillecrème, mit Rhabarber und marinierten Erdbeeren

7 Gang Menü „Künstlerhaus“ 119 Euro

5 Gang Menü ohne Jakobsmuschel und Pulpo 97 Euro

4 Gang Menü ohne Fenchel, Jakobsmuschel und Pulpo 87 Euro

# À LA CARTE

## APERO

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

## VORSPEISE

Kandierter Fenchel

Mit Orangenlack, Vinaigrette von indischem Curry und Chutney von Mango & Aprikose 21,00€

Ceviche von der Körschtalforelle

Leche de Tigre mit Kiwi, Basilikumöl & Chartreuseperlen 23,00€

Geflämmter Lachs

Buttermilchsud & Meerrettichöl, mit Gurkenkaviar und Jalapenos 23,50€

## ZWISCHENGANG

Gegrillter Romanasalat

Aromatisiert mit Sanddornkoshu, Pistazie und Sauerampfer 21,00€

Handgetauchte Jakobsmuschel

Crème von grünem Curry an gerösteter Mandelmilch & XO Soße 24,50€

Gebratener Pulpo

Auf Crème vom schwarzen Knoblauch, weiße Aubergine & Dashi Double 24,50€

## HAUPTSPEISE

Ballotine vom Pollo Fino

Erdnusspüree mit Babyspinat, Ingwer-Hollandaise und Tom Yam Sud 33,50€

Weißer und grüner Spargel

Seidentofucrème und Spargelschaumsauce, aromatisiert mit grünem Tee & Sumach 32,00€

Konfierter Seeteufel

Gegrillte Artischoke à la Barigoule, Krustentierhollandaise aromatisiert mit Gochujang 42,00€

Roastbeef Gärtnerinnen Art

Mit Holunderblütenessig, Ochsenchwanzessenz und Vin Jaune Sauce 41,00€

## DESSERT

Thaibasilikumsorbet

Auf Vanillecrème, mit Rhabarber und marinierten Erdbeeren 15,50€

Milchschnitte

Dulce de Leche, Kakao & Honig 15,00€

Affogato al Caffé

Espresso „Schokobombe“ & Vanilleeis 5,50€