
SONNTAGS SCHMAUS

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch

Brot | Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

55

Tatar Upgrade

50g handgeschnitten & abgeschmeckt zum Brot

10

Wein & Bar Begleitung

35

WEITERE KLASSIKER

Tagliatelle | Pilze | Eigelb | Salz Sellerie 28

Fang des Tages oder vegetarisches Quinoa Tempeh 32 / 29

Kümmelschaum | Grünkohl Salat | Backkartoffel Stampf

Schweinebacken vom Duroc - geschmort 32

Wirsing | Röstzwiebeln | Kartoffel Kohlrabi Püree

KLEINIGKEITEN

Backendl Pralinen Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Käse Waffeln Schmand Saiblings Kaviar		8
Jahrgangs Sardinen Körnerbrot	Dose	12
Austern saisonale Auswahl garniert oder naturelle	Trio	19
Caspian Caviar Imperial Schmand Brioche	30g Dose	60
Empfehlung: als Upgrade zum Gericht	10g Nocke	20

GEHT IMMER

Hokkaido Suppe Kürbis Kerne Kern Öl		12
Fish & Chips		19
Schmorzwiebel Mayonnaise Gurkenrelish Pommes Frites		
Hirsch Tatar - handgeschnitten ferm. Knoblauch knusprige Topinambur		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 20
Pastrami Stulle Estragon Schmor Zwiebel Essiggurke		22
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		15

VERSUCHUNG

Eis oder Sorbet - hausgemacht saisonale Auswahl		5
Süßkram des Tages		13

Für vegetarische Optionen gerne nachfragen