

---

## 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 | ferm. Traube | Spitzkohl | Backkartoffel Stampf

**Lammrücken** 34

Nusskruste | Schalotten Jus | geschmorter Lauch | Steckrübe

---

## KLEINIGKEITEN

---

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

---

## GEHT IMMER

---

<b>Koerrywurst</b> vom Duroc		9
<b>Freiland Wachsei</b>   eingelegter Wintertrüffel   Kräuterschaum   Pastinake		16
<b>Fish &amp; Chips</b>		19
Schmorzwiebel Mayonnaise   Gurkenrelish   Pommes Frites		
<b>Rinder Tatar</b> handgeschnitten   ferm. Knoblauch   knusprige Topinambur		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 20
<b>Käse Auswahl</b>   Dörrobst Chutney   karamellisierte Haselnüsse   Brot		17

---

## VERSUCHUNG

---

<b>Eis oder Sorbet</b> hausgemachte saisonale Auswahl		5
<b>Süßkram des Tages</b>		13

*Für vegetarische Optionen gerne nachfragen*