
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 Tempoh 32 / 29

Kümmelschaum | ferm. Traube | Spitzkohl | Backkartoffel Stampf

Lammrücken & Ragout 36

Nusskruste | grüner Spargel | Kartoffel

KLEINIGKEITEN

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

GEHT IMMER

Koerrywurst vom Duroc		9
Fish & Chips		19
Schmorzwiebel Mayonnaise Gurkenrellish Pommes Frites		
Rinder Tatar handgeschnitten ferm. Knoblauch knusprige Topinambur		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 20
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		17

VERSUCHUNG

Eis oder Sorbet hausgemachte saisonale Auswahl		5
Süßkram des Tages		13

Für vegetarische Optionen gerne nachfragen