

## À LA CARTE

### VORSPESI E

- Tomatensuppe 6
- Krustentiersuppe | Rouille | Scampi | Kabeljau | Tomate | Knoblauch 13
- Katenschinken von Nissen | 6 Monate | Apfelconfit 8
- Blattsalate | dreierlei vom Kürbis 14
- Kleiner Salat | Senfdressing 6
- Büffelburrata | Tomatenmarmelade 15
- Jacobsmuscheln | Rotkohl | grüner Apfel 18
- Austern | aus der Irischen See "Umami" | Stück 5
- Wilde Austern | aus der Nordsee | Niederländisches Wattenmeer | Groningen Stück 5,5
- Kaviar 50g | Störkaviar "Siberian" | Crème Fraîche | Schnittlauch | Blini 59
- Sardinenfilets gebraten | geröstetes Brot | Knoblauch | Auberginendip 14
- Gebeizter Lachs | Rote Bete Carpaccio | Kumquats 15
- Carpaccio vom US Beef | Rucola | Champignons | Grana Padano 16
- Vitello Tonnato | 14

### PASTA

- Ricottaravioli | Salbeibutter 17
- Pappardelle mit Kalbs-Schweineragout | Roséchampignons | Cranberry 20
- Tagliatelle | Scampi | Tomate | Knoblauch 22
- Penne | all` arrabbiata 14
- Tagliatelle | Wintertrüffel 28

### HAUPTSPESI EN

- Blattsalate | Scampi | Zitronenvinaigrette | Limonen Aioli 22
- Caesarsalat | Truthahnbrust | Grana Padano | Croûtons 14
- Matjesfilet | Apfel - Zwiebelschmand | Bratkartoffeln 14
- Lachsbuletten | Sesamkarotten | Basmatireis 18
- Dorade im Ganzen | Knoblauch | Salat | kleine Kartoffeln 26
- Zanderfilet | Spinatsalat | Spicy Pastinaken 30
- Sauerbraten vom Black Angus | Rosenkohlblätter | Hokkaido-Kürbiscreme 27
- Sächsische Bratwurst | Kartoffelpüree | Krautsalat 12
- Coq au Vin Blanc | Champignons | Paprika | Rahm | Pommes Dauphines 25
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes | Roséchampignons | Rahm | Zwiebel | Rösti 27
- Panierte Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | VAI Mayo 27
- Flanksteak vom Black Angus | Ratatouille | Süßkartoffelbällchen 36

## MENÜ

Blattsalate | dreierlei vom Kürbis

oder

Krustentiersuppe | Rouille | Scampi | Tomate | Knoblauch

Rochenfilet | Kapernbutter | Pak Choi | kleine Kartoffeln

oder

Sauerbraten vom Black Angus | Rosenkohlblätter | Hokkaido-Kürbiscrème.

Dessert à la carte

3-Gang Menü € 49

4-Gang Menü € 59

Kaviar 50g | Störkaviar "Siberian" | Crème Fraîche | Schnittlauch | Blini € 59

## FISCHMENÜ

Gebeizter Lachs | Rote Bete Carpaccio | Kumquats

Jacobsmuscheln | Rotkohl | grüner Apfel

Ganzer Hummer | Kaiserschotensalat

Dessert à la carte

4-Gang Menü € 89

## WEINEMPFEHLUNG

2015 Béro Chablis Orangerie AOC  
Château de Béro | Frankreich | Burgund 0,75L € 79

## DESSERT

- Buttermilchparfait | Nusskrokant | Fliederbeersüppchen 10  
Blaubeer Tiramisu | Mokkaeis 10  
Crème Brûlée | Rotweineis 10  
Klassiker | 1 Kugel Schokoladeneis weiß, dunkel oder karamell und 1 Espresso 6,50  
Ziegenkäse karamellisiert | Blaubeersenf 10

## SÜSSWEIN

- 2009 Riesling Auslese | Wehlener Sonnenuhr | Joh. Jos. Prüm | Mosel 12  
2010 Passito del Veneto | Monte Faustino | Italien | Verona 13  
2015 Passo Nero | Nero d'Avola | Occhipinti | Italien | Sizilien 13

## Offene Weine | 0,15 L

### WEISS

#### **Abril**

2020 Grauer Burgunder trocken | Baden | Bischoffingen | Kaiserstuhl 8,5

#### **Zind Humbrecht**

2020 Muscat trocken | Frankreich | Elsass 8,5

#### **Soalheiro**

2020 Alvarinho | Vinho Verde | Minho | Portugal 8,5

#### **Bischel**

2019 Riesling trocken | Rheinhessen | Appenheim 8

### ROSÉ

#### **Bischel**

2020 Rosé vom Spätburgunder | Rheinhessen | Appenheim 8

### ROT

#### **Bischel**

2018 Spätburgunder trocken | Rheinhessen | Appenheim 8,5

#### **Tenuta di Castellaro**

2018 Ypsilon | Nero d'Avola & Alicante | Sizilien Lipari 8,5

#### **Trossos del Priorat**

2018 90 Minuts | Carignan & Garnacha | Spanien | Priorat | Gratallops 9

#### **Roberto Sarotto**

2020 Barbera d'Alba Briccomacchia | Italien | Piemont 8,5