

Abendkarte

Salate & Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Spargel-Erdbeersalat	17
Japanisches Tatar vom Rind an Bärlauch-Kartoffelpuffer	18
Grüner Papaya Salat mit Garnele und gebratener Jakobsmuschel	21
Duett vom Yellowfin Thunfisch mit Wakame Salat	19
Gebratener Spargel, gebackene Shrimps und Eierschaumsauce	20
Irische Felsenauster mit Rotweinschalotten	Stk. 4,50
Vorspeisen Variation von der Etagere ab 2 Personen	p. P. 29

~ ~ ~

Suppe

Die legendäre Kokos Fischsuppe mit Edamame	12
Spargelcremesuppe, Kerbel und Wachtel Ei	9

~ ~ ~

Hauptgänge

Hausgemachte Gnocchi mit zweierlei Spargel in Bärlauch Sauce	26
Ragout vom Berg Rind mit asiatischen Aromen und Gemüseis	28
Wiener Schnitzel mit Spargel, Yuzu-Hollandaise und Kartoffel	35
Heilbutt auf schwarzem Risotto mit Karotten und Kokosschaum	34
Rotes Thai Curry mit Garnelen & Gemüse, Pandam Reis	41
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchel Sauce und Rösti	42

~ ~ ~

Süßes

Weißes Sesammousse mit Blätterteig und schwarzes Sesam Eis	14
Rhabarber Crumble mit Rhabarber Eis	12

In Klammer () kleine Portionen

Als Bargeldlose Zahlung akzeptieren wir EC Karten, ab Mindestumsatz von 40,00 €