

MENÜ



5-GÄNGE-MENÜ

€65

1. VORSPEISE

TOMATEN LOTUS €14

SCHAUM VON TOMATENESSENZ MIT SPALTEN VON
ROTWEINSCHALOTTEN, BASILIKUM AUF CARPACCIO
VON DER MONTSERRAT-TOMATE UND PESTO

2. SUPPE

ODE AN DEN FRÜHLING €9

SAMTSÜPPCHEN VON KOHLRABI MIT KRÄUTERRING,
KRESSE-CROSTINI UND ROTE-BEETE-CHIPS

3. HAUPTGÄNGE (ZUR AUSWAHL)

GEBRATENER HAVELZANDER €24

MIT LIMETTEN-WEIBWEINSOBE AUF MANGO -
PORREEGEMÜSE UND KARTOFFELSPALTEN

ZARTES STEAK VOM KALBSRÜCKEN €27

AUF SCHARFEN GEMÜSESTÄBCHEN MIT
ROSMARINKARTOFFELN UND REDUZIERTER SOBE
VON KALB, PORTWEIN UND BALSAMICO

GEBACKENE SÜBKARTOFFEL (VEGETARISCH) €19

GEFÜLLT MIT GRAUPEN-RISOTTO, MUNGO-UND
AKAZUKI-BOHNEN AN LILA KARTOFFEL-PÜREE

4. KÄSE

QUARTETT VOM SPANISCHEN KÄSE €11

MIT WALNÜSSEN, WEINTRAUBEN UND FEIGENSENF

5. DESSERT

WALDBEEREN €11

SCHOKO-BROWNIE MIT ZABAIONE VON VANILLE
UND GERÖSTETEM BLAUMOHN