

# MENÜ



5-GÄNGE-MENÜ MIT APERITIF €65

---

## APERITIF:

CRÉMANT, KIR ROYAL ODER FRISCHER O-SAFT

## 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

#### **GEBRATENER HAVELZANDER €24**

MIT LIMETTEN-WEIßWEINSOBE AUF MANGO -  
PORREEGEMÜSE UND KARTOFFELSPALTEN

#### **GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL €19**

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

#### **ZARTES STEAK VOM KALBSRÜCKEN €27**

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

#### **GEDÜNSTETE ROTE BEETE €19**

MIT BLUMENKOHL-SAMTPÜREE MIT GEKLÄRTER  
MANDELBUTTER UND KARTOFFELGRATIN

#### 4. KÄSE

##### **QUARTETT VOM SPANISCHEN KÄSE €11**

MIT WALNÜSSEN, WEINTRAUBEN, FEIGENSENF  
UND HAUSEIGENEN SAUERTEIG-KNOTEN

#### 5. DESSERT

##### **WALDBEEREN €9**

AUF CREME VON VANILLE MIT GERÖSTETEM  
BLAUMOHN