

## L' É T A B L E M E N Ü

### **Kulinarische Einstimmung**

---

#### **Carpaccio von der Jakobsmuschel**

Gepickelte Rote Beete / Crème vom Picandou / Bergamotte-Beurre Blanc

---

#### **In Nußbutter gegarter Wandersaibling**

Violetter Senf / gerösteter Blumenkohl / Petersilienfumet

---

#### **Kürbis in Texturen mit Garnele**

Curry-Orangen-Vinaigrette / Miso-Hollandaise

---

#### **Flusszander**

Ahlewurst-Kruste / Fenchel / Krustentier-Bolognese

---

### **Kulinarisches Intermezzo**

---

#### **Filet und Bäckchen vom Milchkalb**

Geschmorte Artischocke / Aubergine / Pinienkern-Pesto / Anchovis / Trüffeljus

---

#### **Exotische Früchte**

Tahiti Vanille / Kokosnuss-Schaum / Safran-Passionsfrucht-Sud

---

### **Kulinarischer Ausklang**

#### **Als 3-Gang-Menü € 99**

**Jakobsmuschel / Milchkalb / Exotische Früchte**

#### **Als 4-Gang-Menü € 129**

**Jakobsmuschel / Kürbis / Milchkalb / Exotische Früchte**

#### **Als 5-Gang-Menü € 159,00**

**Jakobsmuschel / Wandersaibling / Kürbis / Milchkalb / Exotische Früchte**

#### **Als 6-Gang-Menü € 179**

## À LA CARTE

### VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

#### **Carpaccio von der Jakobsmuschel**

Gepickelte Rote Beete / Crème vom Picandou / Bergamotte-Beurre Blanc  
€ 38

---

#### **In Nußbutter gegarter Wandersaibling**

Violetter Senf / gerösteter Blumenkohl / Petersilienfumet  
als Vorspeise € 36  
als Zwischengang € 46

---

#### **Kürbis in Texturen und Garnele**

Curry-Orangen-Vinaigrette / Miso-Hollandaise  
als Vorspeise € 36  
als Zwischengang € 44

### ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

#### **Flusszander**

Ahlewurst-Kruste / Fenchel / Krustentier-Bolognese  
als Zwischengang € 42  
als Hauptgang € 54

---

#### **Filet und Bäckchen vom Milchkalb**

Geschmorte Artischocke / Aubergine / Pinienkern-Pesto / Anchovis / Trüffeljus

---

€ 58

### DESSERT

#### **Exotische Früchte**

Tahiti Vanille / Kokosnuss Schaum / Safran-Passionsfrucht-Sud  
€ 18