



SPEISEKARTE

Suppen

Fenchelschaumsuppe / Tomaten-Brotravioli	9,5
Kürbisschaumsuppe / Knuspergarnele	9,5
Tomatenessenz / Basilikumklößchen (vegan)	9,5

Vorspeisen

Gewürz-Panna cotta / Granola / Ahorn-Lavendelsirup (vegan)	14,5
Garnelen im Weizenblatt / Apfel / Gurke / Limetten-Joghurt	18,5
Rindertartar / Onsen Ei / Olive / Brotchip	18,5
Ochsenchwanz / Gänseleber / Holunder / Butterbrioche	19,5



Hauptgänge

Kartoffel-Pilztaschen / Spitzkohl / Tomatensugo / Zwiebelstippe (vegan)	26
Perlhuhnbrust / Gewürz-Bulgur / Aubergine / Tomate Mozzarella / Harissa-Jus	28,5
Rotbarsch / Tomate / Papaya / Basilikum / Drillinge	28,5
Garnele / Jakobsmuschel / Schlangenbohnen / Tomatenschaum Safranrisotto	32
Flanksteak / schwarze Bohnen / Ananas / Süßkartoffel	36
<u>Dessert</u>	
Variation von Kokos / Ananas / Malibu	9,5
Geschmorter Pfirsich / Passionsfruchtsorbet / Savarin	9,5
Schokoladenvariation / Banane	10,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.



PFIFFERLINGSKARTE

Suppe

Pfifferlingschaumsuppe / gebackener Kürbis / Lardo 9,5

Vorspeisen

Pfifferlings-Salat / grüne Bohnen / rosa gebratenes Roastbeef, kalt 14,5

Gebackener Ziegenkäse im Mandelmantel / Pfifferlinge / Kürbis / Knoblauch 16,5

Pfifferlings-Tarte / Schmand / Kopfsalat / Granatapfel 18,5

Hauptgang

Rahmpfifferlinge / Brezen-Spinat-Knödel / Sommerlicher Salat 21

Dry aged Rinderfilet / gebratene Pfifferlinge / Drillinge 34,5

Zander / Pfifferlinge / schwarzes Risotto / Aprikose / Kürbisschaum 30

Dessert

Pfifferlings Eiscrème / Karamellsauce / Schokoladen-Haselnuss-Törtchen 8,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.