



# S U M M E R K I T C H E N

## V O R S P E I S E N

### **GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE**

TRAUBEN / GRÜNER SPARGEL / CHILI / QUINOA  
15 EURO

### **DRY AGED BEEF CARPACCIO**

ZITRUS OLIVEN MARINADE / TRÜFFEL / PARMESAN / BABY SPINAT  
19 EURO

### **YELLOW FIN TUNA SASHIMI**

WASSERMELONE / SOJA / WASABI / POMELO  
18 EURO

### **WAGYU TATAKI**

SAUERKIRSCHEN / HALBGEFRORENER RETTICH  
GRÜNER SPARGEL / SÜSSKARTOFFEL / GRANATAPFEL  
19 EURO

## S A L A T E

### **AVOCADO BULGUR SALAT**

ERDBEEREN / KORIANDER / CHILI / GETROCKNETE TOMATEN / SCHALOTTEN  
18 EURO

### **WILDGARNELEN SALAT**

WILDKRÄUTER / FRÜCHTE / NÜSSE / HONIG BALSAMICO  
21 EURO

## B E I L A G E N

### **BELGISCHE FIRES**

### **BLUMENKOHL & WILDER BROKKOLI**

### **KAROTTEN & ERBSENPÜREE**

### **FRITTIERTER GRÜNKOHL**

### **GERÖSTETE PAPRIKA**

### **GRÜNER HAUSSALAT**

5 EURO

## H A U P T G Ä N G E

### **GEBEIZTER LACHS „MEDAILLON“**

WILDER BROKKOLI / SPARGEL / AVOCADO / ERDBEEREN  
29 EURO

### **TRÜFFEL TAGLIATELLE**

FRISCHER TRÜFFEL  
19 EURO

### **PASTA „RUCOLA“**

RUCOLA PESTO / PINIENKERNE / PARMESAN  
16 EURO

### **WAGYU BEEF SOUS VIDE**

WEISSER SPARGEL / ERBSEN / PUMPERNICKEL  
31 EURO

## D E S S E R T

### **MATCHA CHEESECAKE**

VANILLE / HIMBEEREN  
9 EURO

### **ZITRONEN CHAMPAGNER SORBET**

VODKA GINGER SORBET  
7 EURO