



KITCHEN

VORSPEISEN

WAGYU TATAKI KÜRBIS / HIMBEERE / ERDNUSS / SENF / PORTWEIN	17
TUNA SASHIMI AVOCADO / ORANGE / NORI / SOJA / WASABI	14
PULPO PAPRIKA / RETTICH / GRAPEFRUIT / SCHWARZER KNOBLAUCH	16
FOI GRAS BRIOCHE / FEIGE / SENF / VINTAGE PORT	19
CARPACCIO ZITRUS-BALSAMICO / OLIVE / TRÜFFEL / PARMESAN	15

SALATE

HAUSSALAT HIMBEERE / BALSAMICO / FRÜCHTE	9
WILDKRÄUTER SALAT OLIVE / BALSAMICO / KÜRBIS	9

SUPPEN SHOTS

KÜRBIS ORANGE BUTTERNUSS / POMELO	5
RED THAI CURRY ZITRONENGRAS / RED CURRY / KOKOSMILCH	5

PASTA

TRÜFFEL TAGLIATELLE SCHWARZER PERIGOT TRÜFFEL	17
REH TAGLIATELLE KÜRBIS / PORTWEIN / SENF	21

HAUPTGÄNGE

WILD	
BARBARIE ENTE ROTE BEETE / BROMBEERE / PASTINAKE / KALE	26
SCHWEINEBAUCH (48 STD) SÜSSKARTOFFEL / SAUERKRAUT / TRÜFFEL	23
OCHSENBACKE OCHSENSCHWANZ / KARTOFFEL / PFIFFERLINGE / HIMBEERE	23
FISCH	
HEILBUTT AVOCADO / JOHANNISBEERE / ARTISCHOCKE / FENCHEL	26
LACHS WILDER BROKKOLI / KAVIAR / SELLERIE / GUAVE	25

PRIME MEAT CUTS

TOMAHAWK (2 PERSONEN) IRISH (CA 45 MIN WARTEZEIT)	69
WAGYU FILET / 180G JAPAN DIAMOND QUALITY	41
GALLEGA DRY AGE ENTRECOTE / 250G 65 TAGE, SPANIEN	39

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE GEWÜNSCHTE GARSTUFE MIT.
WIR SERVIEREN UNSER FLEISCH MIT HAUSGEMACHTER PORTWEIN JUS.

BEILAGEN

BELGISCHE FRIES	5
BLUMENKOHL & WILDER BROKKOLI	5
GEGRILLTE KAROTTEN	5
PAK CHOI	5
GERÖSTETER PAPRIKA	5
GRÜNER HAUSSALAT	5

DESSERT

CHAMPAGNER HIMBEERE / SCHOKOLADE	9
CHEESECAKE ZITRONE / ERDNUSS / MERENGUE	9