

# MENÜ

---

## VORSPEISE

saiblings ceviche mit fermentiertem spargel, erdbeeren und gebackenem eigelb  
21€

## SUPPE

garnelen-kokosshake mit pistazien-ingwerschaum, tafelspiztiramisu und garnele  
21€

## ZWISCHENGANG

maischolle mit ravioli „berliner art“, mohnpüree und mango  
22€

## SORBET

grüne soße sorbet auf apfel-eisbergsalat und vodka ahoj  
8€

## HAUPTGANG

rinderflank mit geräuchertem butterfisch mit vanille-selleriepüree, grüner tomate und  
brezen-bärlauch-gnocchi  
32€

## DESSERT

weiße schokoladen schnitte mit erdbeeren und himbeer-dill eis  
oder  
eukalyptus nougat mousse mit papaya und maisparfait  
12€

## KÄSE

abgeflammter taleggio mit granatapfel, staudensellerie und soja-kakaosorbet  
12€

3 Gänge: 65 € | 4 Gänge: 75 € | 5 Gänge: 85 € | 6 Gänge: 90 € | 7 Gänge: 95 €

Mit Weinbegleitung: 3 Gänge: 95 € | 4 Gänge: 115 € | 5 Gänge: 135 € | 6 Gänge: 150 € | 7 Gänge: 165 €

Jedes Gericht kann natürlich auch einzeln zum angeführten Preis bestellt werden.

All unsere Speisen werden frisch zubereitet, bisweilen ohne Rezeptur spontan verändert.  
Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie mit unserem Personal Rücksprache

# VEGETARISCHES MENÜ

---

## VORSPEISE

tempeh kohlrabi mit fermentiertem spargel, erdbeeren und gebackenem eigelb  
21€

## SUPPE

brunnenkressesuppe mit hopfen-passionsschaum und blumenkohl-rauchtofu-ravioli  
21€

## ZWISCHENGANG

lupinen-wurzel-schnitte mit mohnpüree und mango  
22€

## SORBET

grüne soße sorbet mit apfel-eisbergsalat und vodka-ahoj  
8€

## VEGI HAUPTGANG

emmer-krautwickerl, shiitake-seitan gulasch mit linsenpüree und wildspargel  
30€

## DESSERT

weiße schokoladen schnitte mit erdbeeren und himbeer-dill eis  
oder

eukalyptus nougat mousse mit papaya und maisparfait  
12€

## KÄSE

abgeflammter taleggio mit granatapfel, staudensellerie und soja-kakao-sorbet  
12€

3 Gänge: 65 € | 4 Gänge: 75 € | 5 Gänge: 85 € | 6 Gänge: 90 € | 7 Gänge: 95 €

Mit Weinbegleitung: 3 Gänge: 95 € | 4 Gänge: 115 € | 5 Gänge: 135 € | 6 Gänge: 150 € | 7 Gänge: 165 €

Jedes Gericht kann natürlich auch einzeln zum angeführten Preis bestellt werden.

WIR BIETEN AUCH GERNE EIN VEGANES MENÜ AN.

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet, bisweilen ohne Rezeptur spontan verändert.

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie mit unserem Personal Rücksprache.