

MENÜ

CEVICHE

Kaisergranat, Flieder und Liebstöckel

BACHFORELLE IN AJO BLANCO

Gurke, Blüten und Kapuzinerkresse

KIMCHI-EIS

gebeizte Möhre, Radieschen und Rettich

POMMERSCHES RIND

*Ochsenschwanz-Curry, Linsen, Mango &
Tatar, Mohn und Haferwurzel*

FRANZÖSISCHES KANINCHEN

Zwiebelgewächse, Bergkäse und würzige Brühe

ZITRUS-WACKELPUDDING

Topinambur, Manzanilla und Kamille

»NANTAISER ENTE ZIGEUNER ART«

*gebratene Brust, Croustillant von der Keule,
rote Paprika und Fenchel*

GAPERON D'AUVERGNE

und Forellenbirne im Salzton



SÜßES BÜFFELMILCH-EIS

Mozzarella von Paoella, Mandelnougat und Pfirsich

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

Weinbegleitung pro Glas 0,1l 12 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1l 22 €

VEGETARISCH

CEVICHE

Tofu, Flieder und Liebstockel

SOMMERKÜRBIS IN AJO BLANCO

Gurke, Blüten und Kapuzinerkresse

KIMCHI-EIS

vegetarischer Bottarga, gebeizte Radieschen und Rettich

OCHSENHERZTOMATE

Aubergine, Linsen und Kurkuma

AGNOLOTTI

Zwiebelgewächse, Bergkäse und würzige Brühe

ZITRUS-WACKELPUDDING

Topinambur, Manzanilla und Kamille

»POLENTA ZIGEUNER ART«

Artischocken, rote Paprika und Fenchel

GAPERON D'AUVERGNE

und Forellenbirne im Salzton

✪

SÜßES BÜFFELMILCH-EIS

Mozzarella von Paolella, Mandelnougat und Pfirsich

Menü 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Weinbegleitung pro Glas 0,1 l 12 €

Kellerbegleitung pro Glas 0,1 l 22 €

MENU

CEVICHE

langustine, lilac and lovag

TROUT IN AJO BLANCO

cucumber, blossoms and nasturtium

KIMCHI ICE CREAM

pickled carrot, radishes and garden radish

BEEF FROM POMERANIA

*oxtail curry, lentils, mango &
tartar, poppy and goatsbeard*

FRENCH RABBIT

leek & onions, mountain cheese, aromatic broth

CITRUS JELLY

jerusalem artichoke, manzanilla and chamomile

»NANTAISER DUCK GIPSY STYLE«

*fried breast, croustillant of duck leg,
red pepper and fennel*

GAPERON D'AUVERGNE

and forellen pear in salty dough



SWEET BUFFALO MILK ICE CREAM

mozzarella from paolella, almond nougat and peach

Menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 €

Our menus will be served per table.

wine pairing by the glass 0.1 l 12€

cellar pairing by the glass 0.1 l 22€

VEGETARIAN

CEVICHE

tofu, lilac and lovage

SUMMER PUMPKIN IN AJO BLANCO

cucumber, blossoms and nasturtium

KIMCHI ICE CREAM

vegetarian bottarga, pickled radishes and garden radish

OXHEART TOMATO

eggplant, lentils and turmeric

AGNOLOTTI

leek & onions, mountain cheese, aromatic broth

CITRUS JELLY

jerusalem artichoke, manzanilla and chamomile

»POLENTA GIPSY STYLE«

artichoke, red pepper and fennel

GAPERON D'AUVERGNE

and forellen pear in salty dough

&

SWEET BUFFALO MILK ICE CREAM

mozzarella from paolella, almond nougat and peach

Menu 5 | 110 € 7 | 154 € 9 | 198 € wine pairing by the glass 0.1 l 12 €
cellar pairing by the glass 0.1 l 22 €