

Zum Teilen

Brot vom Bäcker Gaues & Salzbutter	7
Giardiniera (eingelegtes Gemüse)	9
Arancini, Shitake, Parmesan (4St)	13
Obsiblue Garnelen Tatar auf Crostini (4St), Tomaten, Vanille	25
Panisse (Kichererbsen Pommes), Safran Aioli	9
Ricotta Crostini, Trüffelhonig, Champignons (4St)	14
Kalbsbäckchen Cromesquis, Orangencreme, Senfkorn (4St)	15
Austern, Jalapenos, Passionfrucht, Rote Zwiebeln (3 St)	18

A la carte

Weißer Spargel, geräucherte Parmesan Sauce, Mimosa 	24
Gelbschwanz Makrele Crudo, Grüner Curry, Gurke, Apfel	25
Acquerello Risotto, Bärlauch, Burgunder Weinbergschnecken	26

Ricotta Agnolotti, Zitrone, Salbei, Parmesan 	24
1/2 Taube, Erbsen, Wildspargel, Nduja, Polenta	31
Island Kabeljau, Buchweizen Risotto, geraräucherte Spinatsauce	34

Käse Auswahl von Maître Affineur Antony	20

Brownie, Schokolade, Karamel, Vanille, Passionfrucht	14
Kokos Espuma, Kokos Eis, Gebrannte Mandeln	14
Erdbeere-Mohnblüte Sorbet	8

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, gibt unsere Küche gern Auskunft.

Alle Preise inkl. MwSt.