

DAS KULINARIAT | MENU

APERÖ

Gebackene Kalbsbacke | Kaffee-Karotte | Zitronenmelisse
Sellerie-Tartelette | Kaper | rote Zwiebel
Croustade | Griechischer Salat | Fetacreme
3St. 15.5

GILLARDEAU NO.4 AUSTER

nackt St. 5
garniert – Kaviar | Creme fraiche | Dill St. 7.5

BROTGEDECK

Selbstgebackene Sauerteigbrote | Fassbutter 8.5

VORSPEISEN

Gebeizter Saibling | marinierte Markerbsen | Joghurt 19
Rohkostsalat | Mandelmarinade | Pickles | Kräuter 14.5

ZWISCHENGANG

weißes Spargelragout | confierte Champignons | Kartoffelmoussline 19
Caramelle | Ricotta | purer Trüffelschaum | Schnittlauch-Öl 21

HAUPTGÄNGE

Kabeljau | Radieserl-Zuckerschotengemüse | Zitronen-Kapern Beurre Blanc 34.5
Getrüffelte Maispoularde | Pastinakencreme | Romanasalat 34.5

DESSERT

Pochierter Rhabarber | Buttermilch-Glace | Raps 14.5
Käseauswahl | fermentierter Apfel | Marone | Andi's Quittenbrot 18

Lust auf ein Menü? Dann wähle aus folgenden Optionen:

4-GÄNGE Saibling Caramelle Kabeljau Rhabarber	85
5-GÄNGE + Spargel	99
6-GÄNGE + Spargel & Poularde	115

Für eine Auskunft zu Allergenen sprich bitte unser Personal an
Alle Preise in Euro inkl.gesetzlicher MwSt.