



Vorspeise | Starter

EUR

Meerwolf Tatar | Schalotten | grüner Pfeffer | Haselnussöl | Mesclun
Seabass tatar | shallots | green pepper | hazelnut oil | mesclun

10.9

Gerösteter Paprikaschaum | Riesen Krevette | grünes Oliven Tapenade | Crostini
Roasted bellpepper foam | king prawns | green olive tapenade | crostini

8.9

Hauptgang | Main course

Perlhuhnbrust | Jus | Pfifferlinge | Safran Fettuccini
Guinea fowl breast | jus | chanterelles | saffron fettuccini

16.9

Rinds Paillard | Chimi Churi | Antipasti Gemüse
Beef paillard | chimi churi | antipasti vegetables

19.9

Dessert | Dessert

Zitronen Cake | Himbeeren | Mascarpone
Lemon cake | raspberries | mascarpone

8.9

Minestrone | exotische Früchte | Sommer Beeren | Sauerrahm
Minestrone | tropical fruits | summer berries | sour cream

7.9

Für unsere "Go-Healthy" Menüs werden besonders saisonale, vitaminreiche und regionale Produkte verwendet, damit Sie wahre Food-Life-Balance genießen können. Die Vorspeisen haben zwischen **200** und **280** Kalorien, die Hauptgänge zwischen **500** und **650** Kalorien und die Desserts zwischen **130** und **470** Kalorien.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of seasonal, vitamin-rich produce to ensure you benefit from the freshest ingredients and enjoy true food-life-balance. The starters have between **200** and **280** calories, main courses between **500** and **650** calories and the desserts between **30** and **270** calories.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.