


VORSPEISEN


Möhre³ 
Cremesuppe | gepickelte Möhre | Möhrengrün
Schalenfrüchte | Sellerie
16 €

Gelbe Tomatensuppe
Gebeizte Jakobsmuschel | Fliegenfischkaviar
Fisch | Milch | Sellerie | Weichtiere
18 €

Tataki von der Wassermelone 
Misosud | Basilikum | Chiliöl
Soja
19 €

Ceviche von der Mittelmeerdorade
Gefüllte Paprika | Safranaoli
Fisch | Krustentiere | Sellerie
23 €

VEGAN / GLUTENFREI

Stangenbohnen vom Lavasteingrill 
Auberginenconfit | Gemüsepakora | Liebstöckeljoghurt
Sellerie | Soja
32 €

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Makrele
Pikante Pfirsichsalsa | Pak Choi | Bamberger Hörnchen
Fisch | Sellerie | 9
39 €




Provenzalische Fischsuppe
Edelfische | Wurzelgemüse | Knoblauchbrot
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
41 €

Gratinierter Lammrücken
Oliven | Grilltomatensalat | Gartengurke | Sherryjus
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
43 €

UNSER HIGHLIGHT FÜR ZWEI PERSONEN

Chateaubriand
Barbecue-Hollandaise | fermentierter schwarzer Pfeffer
spanische Zwiebeln | Zucchini | Rosmaringnocchi
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9
68 € pro Person

KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET &
SÜßES AUS UNSERER PATISSERIE
27 €

 vegetarisch |   vegan

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung in allen Speisen Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

Kennzeichnung Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel Saccharin
5 Süßungsmittel Cyclamat | 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig
12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz