

STARTERS

SASHIMI VOM HAMACHI

Avocado | Rettich | Ponzu
€ 22,90

BEEF TARTAR

Kürbiskern Miso | Wachtelei
Kartoffelbrot | Salzbutter
klein € 19,50 | groß € 24,80

ZWEIERLEI KÜRBIS

Glocknerkugeln | Radicchio
gepuffter Buchweizen
€ 18,50

SPICY PORK & PRAWNS

Salatherzen | Yuzu | Trüffel | Röstzwiebel
€ 18,50

SNACKS & SOUPS

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

Schwarzer Trüffel | Feigenravioli
€ 12,50

SHIRO MISO SUPPE

Soft Tofu | Shiitake | Pak Choi
€ 11,50

PIMIENTOS DE PADRÓN

Panko | Miso
€ 9,50

FRIED PASTA „SUPPLI“ NEAPOLITAN STREET FOOD

Carbonara | Trüffel
€ 14,50

Our waiters will be happy
to give you information about allergens.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

CHEF'S CHOICE SHARING MENU

PIMIENTOS DE PADRÓN SPICY PORK & PRAWNS FRIED PASTA "SUPPLI"

BEIRIED US BEEF LABEL ROUGE LACHS

TORTA CAPRESE PASSIONSFRUCHT MOCHI 3ERLEI KÄSE

PREIS PRO PERSON

(ab zwei Personen)
€ 69,00

nur tischweise ab 17:00 Uhr bestellbar.

MAINS & SEASONAL

KALBSSCHULTERSCHERZEL 36h

Geschmort | Polenta | Babyspinat | Buchenpilze
€ 32,50

BARBARIE ENTENBRUST

Rosa gebraten | Apfelrotkraut
Brioche Schnitte | Cassis
€ 32,50

BEIRIED VOM „US BEEF“

Medium gebraten | Erdäpfel | Wasabi | Pak-Choi
€ 38,50

„LABEL ROUGE“ LACHSFILET

Confiert, Purple Curry | Wilder Brokkoli | Zitrone
€ 32,50

BRANZINOFILET

Kross gebraten | Kürbis | Gnocchi | Beurre Blanc
€ 38,50

VEGGIE CORNER

TRÜFFELPASTA

Linguine | Karfiol
Parmesan | schwarzer Trüffel
€ 28,50

KICHERERBSENCURRY

Marktgemüse | Papadam | Duftreis
€ 19,50

SWEETS & TREATS

TORTA „CAPRESE“

Weißes Schokoladenmousse | Himbeersorbet
€ 14,90

STRUDEL 2.0

Quitte | Safran | Spekulatius
€ 13,50

ZIEGENJOGHURT EIS

Waldhonig | Pekannüsse
€ 7,90

PANNA COTTA

Passionsfrucht | Kokos
€ 13,50

3ERLEI KÄSE

€ 14,50



GEDECK

Kristallbrot | Kartoffelbrot
Gewürzbutter | Tapenade

Ab 17:00 Uhr | € 5,00 p. P.