




## Abendkarte

17:30 – 21 Uhr

### Vorspeisen

**Selleriesuppe** (a, f, i, l)  9,- €  
mit Senfgurken-Relish  
*Celery Soup | Mustard Cucumber Relish*

**Dumpling Gans und Ente** (a, f, g, i, k, l) 18,- €  
mit Sesam und fermentiertem Kohl  
*Goose and Duck Dumpling | Sesame and Fermented Cabbage*

### Hauptgänge

**Mille Feuille** (f, g, i, l) 28,- €  
Mille Feuille von der Kartoffel | Schmor-Kohlrabi | Sud | Schnittlauchöl  
Trüffel Crème fraîche  
*Potato Mille-Feuille | Braised Kohlrabi | Broth | Chive Oil | Truffle Crème Fraîche*

**Graupenrisotto** (f, i, l)  25,- €  
Süßkartoffel | Spinat | Salzzitrone  
*Barley Risotto | Sweet Potato | Spinach | Preserved Lemon*


**Fang des Tages** (b, d, f, g, h, i, l) 36,- €  
Belugalinsen | Rote Bete-Balsamico Creme | Zwiebel | Hummerbisque  
*Catch of the Day | Beluga Lentils | Beetroot-Balsamic Cream | Onion | Lobster Bisque*

**Kalbsfilet** (a, f, g, i, l) 40,- €  
mit Parmesan-Polenta, Zucchini und Kapern  
*Veal Fillet | Parmesan Polenta, Zucchini, and Capers*

### Desserts

**Crème Brûlée** (c, g) 9,- €

**Creme von karamellisierten Sellerie** (a, i, l)  15,- €  
Haselnuss | grüner Apfel  
*Cream of Caramelized Celery | Hazelnut | Green Apple*

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung