



Abendkarte

Vorspeisen

Weißer Spargelmousse (a, f, i, l)  12,- €
mit mariniertem Spargel und Kräutersalat
White Asparagus Mousse / with Marinated Asparagus and Herb Salad

Knuspriger Pulpo (a, b, c, f, g, i, l, n) 18,- €
mit Sauce Rouille und Safransud
Crispy Octopus / with Rouille Sauce and Saffron Broth

Hauptspeisen

Maishuhnbrust (a, c, f, g, h, i, l) 35,- €
auf Erbsen französischer Art und Kartoffelkrapfen
Corn-Fed Chicken Breast / with French-Style Peas and Potato Fritter

Fang des Tages 35,- €
auf Ragout von weißem und grünem Spargel, Kartoffel
Catch of the Day / on White and Green Asparagus Ragout with Potato

Vegane Bowl (a, e, f, h, i, k, l)  25,- €
lauwarmer Sushi-Reis mit Gemüse, Sesam, Soja und Pilzen
Vegan Bowl / Warm Sushi Rice with Vegetables, Sesame, Soy, and Mushrooms

Pasta 'Rotolo' (a, c, f, g, i, l) 25,- €
mit Spargel
Rolled Pasta / with Asparagus

Desserts

Crème Brûlée (c, g) 9,- €

Brioche 12,- €
mit Erdbeere und weißer Schokoganache
Brioche / with Strawberry and White Chocolate Ganache

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung