

Herbstmenü

Brot und Brezel

Butter, Kräuteraufstrich und Rotweinsalz

7€

Gemüse

Alles, was diese Saison zu bieten hat, begleitet von lokalem Waldkäse

15€

Burrata

Mandel-Knoblauch-Creme, umhüllt von einem Kräuteraufstrich,
Birnen und Pistazien

17€

Maispolenta

Pilzen, Trüffelpüree und gereiftem Käse

15€

Rotweinspaghetti

Butter, Thymian und Ziegenkäse

15€

Cappelletti

Herbstlichem grünen Gemüse, confiert gekocht, Weißwein, Kräutern
und einem Hauch Sahne

17€

Ochse

Langsam geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse, Rotwein,
Heidelbeeren und ein wenig dunkler Schokolade

33€

Fisch im Pergament

Grünem Gemüse, Gnocchi in einer Mandelcremesauce

31€

Blauen Krabben

Knoblauch, Weißwein und Butter

37€

Desserts

Nemesis – Die Göttin der Rache

Dunkle Schokoladentorte, reichhaltig und intensiv

12€

Jasmin Grüner Tee Crème

Louisa-Sirup, Birnen und Pistazien

10€

