

VORSPEISEN

FRISCHE AUSTER „fine de claire“	€ 3,90/Stück
HOKKAIDO-SUPPE Frischkäse Croutons Kürbiskernöl Pistazien	€ 7,90
CAPPUCCINO VOM HUMMER MIT PERSISCHEM SAFRAN +Jakobsmuschel & Black Tiger Garnele	€ 9,90 € 13,90
PERSISCHE VORSPEISE (V) Auberginenkaviar an persischem Quark & Walnüssen Minze Röstzwiebeln Granatapfel	€ 13,90
ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG (V) gefüllt mit Weintrauben karamellisierten Walnüssen Feigengelee Wildkräutersalat	€ 13,90
TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS Frischkäse Gemüsechips confierte Honigtomaten Gartenkresse	€ 14,90
ROTE-BETE-FALAFEL (V) hausgemachter Hummus/ Minz-Dip grüner Tahina Honigtomaten Feta	€ 14,90
GEGRILLTE BABY-CALAMARIS Rote-Bete-Salat Mangoperlen Granatapfel	€ 15,90
GEGRILLTE SCHWERTMUSCHELN Riesling-Schaum Kräuterbutter Sellerie-Püree	€ 15,90
DREI GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN karamellierte Aprikosen Hummerschaum Gartenkresse	€ 15,90
BURRATA confierte Kaki hausgemachtes Basilikum-Pesto Tomatenfilet im Sesammantel Wildkräutersalat	€ 15,90
GOLDFORELLEN-FILET BAERISKAYA -Kaviar Kimtschi Yuzu-Perlen	€ 18,90
ANTIPASTI-TELLER hausgemachte Safran-Aioli gefüllte Weinblätter mit Wildkräutersalat Champignons Zucchini Artischocke Paprika Büffelmozzarella Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingzwiebeln & Frischkäse Wildkräutersalat + Dattel im Speckmantel Serrano Schinken Black Tiger Garnele <u>oder</u> Rote-Bete-Falafel	€ 19,90

HAUPTGANG

HAUSGEMACHTE RAVIOLI (V) gefüllt mit Kürbis & Mascarpone Granatapfel Honigtomaten Austernpilze Salbei-Butter	€ 21,90
VEGANER HOKKAIDO-COUSCOUS-SALAT Backpflaume Kürbiskerne Granatapfel Cashew Kokosraspeln	€ 19,90
SPAGHETTI MIT TRÜFFEL Parmesan Gartenkresse (V)	€ 21,90
STEAK TATAR getrübte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat Tomatenfile hausgemachte Dijon Mayo	€ 21,90
WILDKRÄUTERSALAT MIT GEGRILTEM LABEL-ROUGE-LACHS-STEAK mariniert mit Roter Bete & speziellem Fischgewürz aus Süd-Persien Baby-Mais Cassisperlen	€ 23,90
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE tranchiertes Hüftsteak Safran braune Champignons Trüffel-Rahm-Sauce	€ 23,90
HAUSGEMACHTE BULETTE VOM PERLUHN & RIND gefüllt mit Backpflaume Rahm-Spitzkohl Kartoffelpüree Schokoladen-Portwein-Sauce Cassisperlen	€ 23,90
ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK getrübte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	€ 23,90
PERLUHNBRUST gefüllt mit Frischkäse Bananen-Champagner-Sauerkraut Kartoffel-Nuss-Ecken Mango-Perlen Rotweinjus	€ 23,90
MIESCHMUSCHELN *IMPERIAL* Black Tiger Garnelen Kräuter-Weißwein-Sauce getrübte Steakhouse Pommes	€ 23,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Aioli	€ 24,90
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT PERLUHN & TRÜFFEL Navetten Pfifferlinge-Rahm-Sauce Parmesan	€ 24,90
PERSISCHER-SAFRAN-KNUSPER-REIS MIT KIKOK-HÄHNCHEN Berberitzen Mandeln Pistazien Honigtomaten	€ 24,90
ROTBARSCHFILET AUS ISLAND Rote-Bete-Risotto Black Tiger Garnelen Romanesco Hummer-Schaum-Sauce	€ 26,90
LAMMHAXE NACH PERSISCHER ART Safran-Dill-Reis dicke Bohnen Joghurt-Gurken-Dip	€ 26,90
SCHWARZER BURGER BUN MIT GEGRILTEM OKTOPUS hausgemachte Backpflaumen-Mayonnaise Merguez Feta Süßkartoffel-Pommes Hummer-Schaum-Sauce	€ 26,90
RINDERROULADE karamellisierte Rosenkohl Kartoffelpüree Schokoladen-Portwein-Sauce	€ 26,90
BARBARIE ENTENBRUST hausgemachte Kartoffelklöße Rotkohl Feige mariniert in Cassis-Valpolicella-Rotwein	€ 26,90

FLAMMKUCHEN

jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck Zwiebeln Gartenkresse Käse	€ 11,90
Brie Käse Frühlingszwiebeln Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse Blaubeeren Walnüsse	€ 12,90
Tomate Mozzarella Gartenkresse Balsamico-Creme	€ 12,90
Spanischer Serrano Schinken Frühlingszwiebeln Feta Käse	€ 14,90

DESSERT

SPEKULATIUS-MOUSSE Cafe-Caramel-Gelee Eierlikör-Schaum	€ 8,90
KAISERSCHMARRN Rosinen Mandeln hausgemachte confierte Birnen	€ 8,90
LAUWARMES SCHOKOTÖRTCHEN hausgemachte Vanilleeis Fruchtgarnitur	€ 8,90