

SIGNATURE MENU

WÜRZIGER THUNFISCH-TEMPURA

würziges Thunfischtatar – Frühlingslauch – Trüffelmayonnaise – vegetarische BBQ-Teriyaki-Sauce

KNUSPRIGES HÄHNCHEN-TERIYAKI

Kimchi Pak Choi – Avocadocreme – gebratene Zwiebel – Frühlingszwiebeln

WARMER KOKOS-MOCHI^V

Kokosmilchsauce – Sesam – Fruchtgel

als 2-Gang-Menü 27

als 3-Gang-Menü 32

STARTER

SPARGEL-RHABARBER-SALAT^V

Wildkräutersalat – Yuzu-Vinaigrette –
Kirschtomaten – Schnittlauch

12

RINDERTATAKI

eingelegtes Frühlingsgemüse – Teriyaki

14

SPARGELCREMESUPPE^V

pochiertes Ei – Kräuteröl – Brunnenkresse

9

VEGANE KNÖDEL^V

Dashi-Miso – Shiitake – Sesamöl

19

MAIN

GEMÜSE TEMPURA^V

eingelegerter Rettich – Avocadocreme

16

SPARGELRISOTTO^V

gerösteter grüner Spargel – Basilikum –
Grana Padano

16

KALBSFILET

IN KRÄUTERDRESSING

Broccolini – Petersilienkartoffeln –
Sauce Hollandaise

26

SAIBLINGSFILET

Erbsen-Cassoulet mit Zuckerschoten –
Babymais – Tomaten-Concassée –
Schnittlauch – Pastinakenpüree – Yuzugel

21

SWEETS

RHABARBER-ERDBEER-PAVLOVA^V

Erdbeersorbet – Rhabarberkompott –
Baiser – Holunderblütengel

10

MOCHI-EIS-VARIANTE^V

10

^V = vegetarisch, vegan auf Nachfrage

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.