

WOCHENKARTE

Essenz vom regionalen Wild

Spinat-Ravioli mit Rehrücken & Iberico-Chorizo | Koriander-Preiselbeer-Nocken

16,5 €

Tatar von Bio-Lachs & Thunfisch

Wasabi-Creme | marinierte Gurke & Radieschen | warmes Kartoffel-Wildkräuter-Espuma

25,5 €

Gegrilltes Loup de Mere Filet

Getrüffeltes Schwarzwurzel-Risotto | marinierter Frühlingslauch | Vinaigre de Xérès | Hummerschaum

36,5 €

„Pizzaiola“ vom Roastbeef

Lauwarmer Spinat | Pomodorini-Sugo | Parmesan | Crostini mit Roter Zwiebel-Bacon Marmelade

32,5 €