



WEINEMPFEHLUNG

MONTE DEL FRÀ 2018 CLASSICO, IT
AMARONE DELLA VALPOLICELLA

18/200 66/750

CÀ DEI FRATI, LOMBARDEI
LUGANA

39/750

Gillardeau Auster Nr.4 6/Stk

Chesterbrot / Zitrone / Minz-Gurken-Granitè

Omas heiÙe Zwiebelsuppe 11

Schmorzwiebeln / gratiniertes Brot

wahlweise mit Garnelen, Scallops oder Rinderfilet +16

Hausgemachte Trüffelgnocchi

2gr Périgord Wintertrüffel / Trüfflespuma

Vorspeise 19

Hauptgang 29



HOCHZEHN



Alex´s Choice:

Blazquez Secreto Iberico „Louisiana-Style“

Nach dem Garen wird Ihr Steak in Butter getaucht, dann in einem Rub (Trockenmarinade) gewälzt und anschließend bei sehr hoher Hitze ohne Öl angebraten. Das Resultat: Ein unwiderstehlich, pikanter und rauchiger Geschmack!

Kartoffelcrunch / Wildkräutersalat / BBQ-JUS

35

Japanisches Wagyu-Filet

Kartoffelcrunch / Wintertrüffel / Trüfflespuma

150gr / 82

Souffliertes Schnitzel vom Hirsch

Bratkartoffeln / Wildkräutersalat / Wildjus / Preiselbeeren

35

Hirschrücken

Semmelknödeln / Rotkohl / Kirsche / Wildjus

39

Roulade vom Skreifilet

Wirsing-Speckfüllung / Bratkartoffeln / Senfespuma

32

Kross gebratenes Skreifilet

Wildfang / Kartoffel-Kräuterstrudel / Gemüse
Miso-Espuma / Belper Knolle

36



HOCHZEHN