

DAVOR.

Knackige Blattsalate | Pinienkerne | Parmesan | Kresse
wahlweise mit Himbeertopping | Mangotopping | Green Organic Topping

Small

7,00

Large

12,00

Karotten-Ingwersüppchen | Parmaschinken-Grissini

9,00

Sashimi vom Lachs | Rettich | Limette | Soja | Wasabi

14,00

„Vitello“ Cantina 2017

16,00

[Rosa Kalbsrücken | Thunfisch black & blue | Apfelbutter | Petersilie]

HAUPTSACHE.

Gemüsecurry | Papadam | Basmatireis | Joghurt-Minze

18,00

Krosses Zanderfilet "Himmel & Äd" | Blutwurst | Kartoffelstampf | Sauerkraut

28,00

Iberico² | Peperonata | Kaperntapenade | Spanische Kartoffeln

34,00

KLASSIKER.

Kalbsschnitzel | Butterkartoffeln | Crémiger Gurkensalat

24,00

DANACH.

Sweet Candy "Waldorf" | Sellerie-Schokomousse | Mandelschwamm | Apfelsorbet

11,00

Schokolade 3.0 | Mousse | Muffin | Ice

11,00

Dessertvariation

12,00

MENÜ

Kantonesisches Tatar vom Rind



Krosses Zanderfilet "Himmel & Äd"

Blutwurst | Kartoffelstampf | Sauerkraut



Sweet Candy "Waldorf"

Sellerie-Schokomousse | Mandelschwamm | Apfelsorbet

€ 49,00 pro Person

EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

APERITIF

Belsazar Tonic	0,30 l	6,00 Euro
Belsazar Spritz mit Sekt Cabinet, Kessler	0,20 l	7,00 Euro
2011 Portwein Churchill's LBV	5 cl	6,50 Euro
Champagne Pol Roger	0,10 l	11,50 Euro

WEINEMPFEHLUNG

2014 Wachenheimer Riesling, Bürklin-Wolf	0,75 l	28,50 Euro
2015 Kamptaler Terrassen, Grüner Veltliner, Bründlmayer	0,75 l	39,00 Euro
2012 Flor de Crasto, Quinta Do Crasto	0,75 l	27,50 Euro
2011 Cuvée Jakob, Kneisel	0,75 l	39,00 Euro

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir je nach Reservierungslage uns vorbehalten, das Menü tischweise zu servieren.

Hinweis für Allergiker.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten – wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontaminationen nicht garantieren.