

Die Gerichte können auch separat bestellt werden

### Chef's Menü

#### **Lachsforelle** € 14,50

Fregola | Gurke | Kamille

-----

#### **Tomate** € 10,00

Brühe | Basilikum | Parmesan | schwarzer Knoblauch

-----

#### **Scholle** groß € 23,50 klein €14,50

Artischocke | Fenchel | Tamarinde | Bärlauch

-----

#### **Spanferkel** € 23,50

Blumenkohl | Mais | Bimi | schwarze Johannisbeersöße

-----

#### **Weißer Schokolade** € 12,50

Passionsfrucht | Erdbeere | Himbeere

*Käse statt Dessert € 5,- Zuschlag  
(Tipp, Glas Madeira)*

Wenn sie allergien haben möchten wir das gerne von Ihnen erfahren.

Für Anpassungen im Chef's Menü kann ein zusätzlicher Preis gefragt werden.

**Menü 3 gänge € 38,50** weinbegleitung 3 gänge € 21

**Lachsforelle - Spanferkel - Weißer Schokolade**

**Menü 4 gänge € 47,50** weinbegleitung 4 gänge € 28

**Lachsforelle - Tomate - Spanferkel - Weißer Schokolade**

**Menü 5 gänge € 57,50** weinbegleitung 5 gänge € 35

**Lachsforelle - Tomate - Scholle - Spanferkel - Weißer Schokolade**

### Specials

Hummersuppe | Toast | schwarzer Knoblauch  
€ 16,50 *Les Hauts Lalande* € 7

Iberico Schweinebacke | Karotten | Kartoffel |  
Biersauce  
€ 23,50 *Oliver Zeter Tapps Merlot, St Laurent* € 7

Schokolade Moelleux | Kirschen | Vanille  
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

Verschiedene Käsesorten mit Nussbrot und Trauben  
€ 14,50 *Alvada Madeira 5 years* € 5