

## **ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH**

*Kalte Gazpacho von der Strauchtomate  
Büffelmozzarella*

11.00

*Ceviche von der Fjord Forelle  
Limonenvinaigrette, Gurke, Mango, Passionsfrucht*

24.00

*Unsere hausgemachte Gänseleberterrine  
Kirsche, Cru de Cacao, hausgebackenes Brioche*

26.00

*Lauwarmer Salat vom bretonischen Hummer  
mariniertes Sommergemüse*

32.00

## **HAUPTSACHEN**

*Filet vom bretonischen Steinbutt  
Creme von Karotte und Zitronengras, Glasnudelsalat mit Papaya, Curry*  
48.00\*\*

*Filet vom schwarzen Seehecht in Kräuteröl pochiert  
Sommergemüse in Safran geschmort, Gnocchi*  
42.00\*\*

*Freilandgockel von Bauer Ochsenschläger  
Emmer-Risotto, Pfifferlinge, Mais*  
38.00\*\*

*Pfeffersteak vom Rinderfilet  
hausgemachte Schupfnudeln, Gemüse*  
44.00

\*\* Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug