

# Menu no. 003

VOM 1. MAI BIS 21. JUNI

## POGET AUSTER

Leicht pochiert serviert in klarem Gurkensud mit Fingerlime und Schnittlauchöl

## LAMMCARPACCIO CAESAR STYLE

Hauchdünnes Lammcarpaccio mit frozen Caesar-Dressing,  
Romana und gepufften Kapern

## IKEJIME - LACHS

Mit buntem Quinoa, Fenchel-Anis-Sud, mariniertem Granny Smith und Forellenrogen

## BÄRLAUCHSÜPPCHEN

Konzentriertes Süppchen mit Sellerie-Miso-Crème-fraîche und feinen Umami-Noten

## SALZZITRONEN - RISOTTO

Cremiges Risotto mit eingelegter Salzzitrone, grünem Spargel und Shiso

## SPARGEL MIT STUNDENEI

Gegrillte Spargelspitzen mit Miso-Hollandaise, Butter-Panko  
und cremigem Stundenei

## BBQ - BLUMENKOHL - DAUPHIN

BBQ-lackierter Blumenkohl-Haselnuss-dauphine mit geröstetem Miso-Blumenkohlpüree  
und Salat vom Blumenkohlstiel

## PRESA VOM IBERICO

Auf Holzkohle gegrillt mit Rhabarberjus, Selleriepüree und knusprigem Selleriestroh

## ERDBEER - JOGHURT - SCHNITTE

Frische Komposition mit Basilikum-Gin-Eis, Mandel-Crumble und Verjus

## FEINE KÄSE AUSWAHL

4 - GÄNGE DEINER WAHL: 79

5 - GÄNGE DEINER WAHL: 89

6 - GÄNGE DEINER WAHL: 99

---

Jedes Menü wird begleitet von unserem ausgewählten Brotgang,  
einer hausgemachter Erfrischung, einem Amuse-Bouche zum Auftakt  
und Petit-Fours zum Ausklang.