



Caprese

*Garten-Tomate | Büffel-Mozzarella
Steinpilz | Kalamata-Olive | Kräuter-Pesto*

€ 9,-



Kleine Jause

*Salumi: Esel | Hirsch | Wildschwein
halbgetrocknete Tomate | Pecorino
Miso-Estragon-Butter*

€ 9,-



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 13,-



Carpaccio

*Rinderfilet | Rauke | Sommer- Trüffel
Parmesanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-

Roastbeef

*Sous vide 8h | 58°C
Frankfurter Grüne Sauce
grüner Spargel-Salat*

€ 13,-



Greenshell

*1/2dz Grünschal- Muscheln gratiniert
Salsa verde & Avocado-Dip*

€ 11,-



Bouillabaisse

*Edelfischsuppe & Hummer-Bisque verfeinert
mit Safran- Rouille*

€ 13,-



Kräutergarten

*Kräuter-Rahmsüppchen
Spring-Roll mit Steinpilz & Ochse*

€ 13,-

Pasta Venus

*Tagliarini | Venus-Muschel
Edelfisch-Fond | Belgische Bier Traube*

€ 17,-



Pasta Trüffel

*Tagliarini | Kaninchen-Ragout
ital. Sommertrüffel | grüner Spargel*

€ 17,-



Homage J. K. | Sylt

*Meeräsche | Filet gebraten
Pernod-Schaum | Venus-Muscheln Garten-
Bohne & Meeres- Bohne Kartoffelstock*

€ 25,-



Perlhuhn

*Supreme gebraten | Orangen-Jus
Zuckerschoten | Polenta-Taler*

€ 23,-



Schnitzel WEINBEIßEREI

*...der Klassiker mit Gurkerlsalat, Erdapfel,
Kren, Preiselbeere, Sardelle&Kaper*

€ 19,-

boeuf dè saxe

*Black Angus in ganzjähriger Freilandhaltung
auf dem Wiesen von Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 400g
Salat | Kartoffel-Gratin
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 33,-



Crème Brûlée | Licor d' Ametlla

*DER! Mandellikör Mallorcas | Ananas
Pistazien- Eis | Himbeer- Eis*

€ 9,-



Occident

*Mallorquinische Mandel-Târt
Safran-Parfait | Kumquat-Ragout*

€ 11,-



Orient

*Brownie Oriental | Ganache@Cru Virunga
Himbeer-Eis | Moritz im Hemd*

€ 11,-



petite france

*französische Käsevariationen | Cassis
Sorbet schwarze Nuss | Brioche
Birnen-Cacaobohnen-Chutney*

€ 13,-



Gruß Tochigi

Gyoza-Kimchi | Saiblingfilet i.d. Sesamkruste | Dashi | Spinat | Wasabi

€ 17,-

Golden Ei

*Tatar v. Yellow-Thun | Avocado- Joghurt
Sous vide-Ei im Panko-Mantel frittiert | Caviar v. Wolga-Hecht*

€ 17,-

yin yáng

*Cevice v.d. Gelbflossen- Makrele | Foie gras Canard
Fenchel | Kürbiskern | Weingarten-Gelee*

€ 17,-

本鮪 Maguro

*Steak vom Yellowfin-Thun | 250g | Mango-Kokos-Schaum
Karotte-Ingwer-Mandel | Brokkoli | Salsa verde*

€ 25,-

Wenn Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.