

## Vorspeisen

### EINTAUCHEN

TATAKI VOM THUNFISCH IN ESPRESSO-TERIYAKI-MARINADE  
mit Pak Choi, Zitrusfrüchten und Cashewkernen

24,00 €

### BEFLÜGELT

TÖRTCHENVON DER GÄNSELEBER MIT MANDEL-BACKPFLAUMEN-BISQUIT  
Gänseleberpraline und gerösteten Mandeln

29,00 €

### WEIDENGRÜN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET  
mit Kartoffel-Trüffel-Espuma, pochiertem Wachtelei und Rucola

23,00 €

### BUNT GEMISCHT

BUNTE BLATTSALATE DER SAISON IN BALSAMICODRESSING  
mit Tête de Moine, Trauben-Pinienrelish und Cashewkernen

19,00 €

### BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE (VEGAN)

CROUSTILLANT VON SELLERIE, NÜSSEN UND ROSINEN  
auf mariniertem Spitzkohl mit eingelegten Gewürzaprakosen  
an Grünkohlsalat in Granatapfel-Balsamico-Dressing

18,00 €

## Suppen

### AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON PFÄLZER KAROTTEN  
mit Safran-Linsenstrudel

13,00 €

### AUS EINEM GUSS

CRÈMESUPPE VON FENCHEL UND ORANGEN  
mit Knuspergarnele

14,00 €

## Zwischengerichte

### FARBENFROH

PERLGRAUPEN-ROTE-BETE RISOTTO  
mit geräuchertem Hüttenkäse

22,00 €

### LUST AUF MEER

MEDALLION VON DER ATLANTIK LANGUSTE  
mit Chinakohl, Passionsfrucht und Hummer-Bisque

48,00 €

## Hauptgerichte

### DAS GEHT IMMER

BRUST VON DER MAISPOULARDE MIT PARMASCHINKEN UND TALEGGIO GEFÜLLT  
Auf geschmortem Chicorée und cremiger Polenta

34,00 €

### EIN KLASSIKER MAL ANDERS

FILET VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND AUF ROMANESCO  
dazu wilder Brokkoli, gepickelte Schalotten und Kerbelwurzeln

52,00 €

### WINTERFREUDEN

KALBSFILET IN AROMATEN GEBRATEN MIT GERÖSTETEM ROSENKOHL,  
schwarzem Knoblauch, gebackenen Kartoffelbällchen und Portweinjus

48,00 €

### WILD GEFANGEN

FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU VON DEN LOFOTEN)  
mit geschmorten grünen Bohnen und Ragout von Bohnenkernen und Chorizo

38,00 €

### FISCH VERLIEBT

MITTELSTÜCK VOM GERÄUCHERTEN LACHS  
mit Grünkohl, Dinkel, Lachskaviar und Champagnerschaum

41,00 €

### AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

ALLERLEI VOM BLUMENKOHL MIT BAHARAT, CRANBERRIES UND COUSCOUS  
an Petersilienschaum

32,00 €

## Desserts

### EIN KLASSIKER

OPERA AU CAFÉ MIT KARAMELL-RAHMEIS,  
Mandel-Crème brûlée und Mascarpone-Sauce

17,00 €

### HIMMLISCHER GENUSS

FEUILLETÉ MIT NOUGATMOUSSE UND GEWÜRZBIRNE,  
Walnuss-Panna Cotta und Marzipaneis

17,00 €

### SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

DELICE VON VALRHONA-SCHOKOLADE,  
Passionsfrucht und Pistazien

20,00 €

### ZARTSCHMELZEND (VEGAN)

ORANGEN-HASELNUSS-CRUMBLE MIT MOUSSE VON DER AMATIKA-SCHOKOLADE,  
Ragout von Zitrusfrüchten und Kalamansi-Sorbet

17,00 €

## Käse

### SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE  
und heimischer Ziegenfrischkäse, Feigensenf  
und hausgemachtes Früchte-Nussbrot

21,00 €