Suppe

Hokkaidokürbis 14 €
Miso / Focaccia / steirisches Öl

Tom Yam Pla 16 €
Fisch-Roulade / Kaffirlimette / Enoki

Soup

Hokkaido pumpkin 14 €
Miso / Focaccia / Styrian oil

Tom Yam Pla 16 €
Fish-roulade / kaffir lime / enoki

Vorspeise/Zwischengang

Süßkartoffel 18 €
Pekannuss / Edamame / Vadouvan

Tempura-Garnelen 24 €
Wasabi / Fenchel / Iyokan

Starter/Intermediate

Sweet potato 18 €
Pecan / Edamame / Vadouvan

Tempura shrimp 24 €
Wasabi / fennel / Iyokan

Fleisch

Meat

Zweierlei Rinderbrust — 30 €
Ponzu / Mais / Radicchio

Two types of beef brisket — 30 €
Ponzu / corn / radicchio

Dry Aged Entrécôte vom Schwein — 32 €
Schwarzbier / Erbse / Zwiebel

Dry aged pork entrécôte — 32 €
Black beer / pea / onion

Roastbeef „Black Ranch" — 40 €
Tasmanischer Bergpfeffer / wilder Brokkoli / Kartoffel

"Black Ranch" roast beef — 40 €
Tasmanian pepper / wild broccoli / potato

Fisch

Fish

Rotbarschfilet — 30 €
Glasnudeln / Dashi / Edelpilze

Redfish fillet — 30 €
Glass noodles / dashi / mushrooms

Arktischer Skrei — 32 €
Rhabarber / Pastinake / Dill

Arctic Skrei — 32 €
Rhubarb / parsnip / dill

Vegetarisch

Feigen-Knödel 24 €
Comté / Haselnuss / Spinat

Trüffel-Gnocchi 28 €
Gebeiztes Eigelb / Ur-Karotte / Kale

Vegetarian

Fig dumplings 24 €
Comté / hazelnut / spinach

Truffle gnocchi 28 €
Pickled egg yolk / primal carrot / kale

Vegan

Kichererbse 24 €
Bulgursalat / Erdnuss / Chimichurri

Vegan

Chick-pea 24 €
Bulgur salad / peanut / chimichurri

Käse

Morbier 16 €
Quitte / Pekannuss / Brioche

Cheese

Morbier 16 €
Quince / pecan / brioche

Dessert

Blütenpollen-Sorbet 12 €
Birke / Johannisbeere / Buchweizen

Kokos 18 €
Ananas / Rum

Kaffee 20 €
Yuzu / Mascarpone / Pekannuss

Dessert

Bee pollen sorbet 12 €
Birch / currant / buckwheat

Coconut 18 €
Pineapple / rum

Coffee 20 €
Yuzu / mascarpone / pecan