



## Unsere Menüempfehlung:

Vorne weg:

Unser Gaumenschmeichler - *Ihr Start ins Menü*

### **I: Zum Start:**

Burrata

gebratene Pilze - aromatisiertem Kräuteröl - Wildkräuter a la carte Vorspeise: 13,50 €

### **II: Zwischendurch gereicht:**

Ochsenbäckchen

*cremige Erbse - Dörrapfel - Rauchaal* a la carte: 14,50 €

### **III: Mitten drin:**

Steinbutt Filet „Saltim Bocca Style“ - *Schinkenchip* - *gebratener Salbei* - *Crunch* -

*weiße Tomatensauce* - *Spinat* - *feine Spaghettini* a la carte Zwischengericht: 18,50 €

### **IV: Der Höhepunkt:**

Irische Rinderhuft - Rosa gebraten und als Tatar

*Pfifferlinge* - *gebeiztes Eigelb* - *wilder Brokkoli* - *Trüffel* - *Kartoffelpüree* a la carte 24,50 €

### **Pre - Dessert:**

*Kleine Einstimmung auf den letzten Gang*

### **V: Zu guter Letzt:**

Vanillemousse

*Karamelapfel* - *Haselnuss Streusel* - *salziges Karameleis*  
oder

### **Kleiner Käseteller**

### **Menüpreis:**

5 Gänge: 69,00 €, 4 Gänge ohne Ochsenbäckchen: 59,00 €,

3 Gänge: Burrata / Rinderhuft / Dessert: 49,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr