

# Menü für 2 zum Teilen

Dashi Champignons  
Tataki vom US Prime Beef

\*\*\*

Spinatgnocchi

\*\*\*

Short Rib

Gezupfte Ente | Schwarzes Knoblauchbrioché  
Geschmorter Sellerie | Belper Knolle

\*\*\*

Tiramisu von der Pistazie

99,00 € pro Person



# Vorspeise

## Garnele roh mariniert

Staudensellerie | Gurke | Grüner Apfel | Meerrettich

16,50 €

## Dashi Champignongs

Gebacken in Panko | vegane Kräutermayo

11,00 €

## Burrata

Radieschen | Trauben | Röstbrot

14,00 €

## Tataki vom US Prime Beef

Sesam | Soja | Brunnenkresse

21,00 €



# Zwischengang

## Glaciertes Kalbsbries

Schwarzes Knoblauchbrioché | PX- Essig- Jus | Aprikose

26,00 €

## Karotte (vegan)

Variation von der Karotte | scharf gewürzt | veganer Joghurt | Reis

17,00 €



# Hauptgang

## Spinatgnocchi

Parmesanespuma | Belper Knolle | Pinienkerne

23,50 €

## Short Rib

Roter Zwiebelsalat und Kerbel | Romanesco | Jalapeno | Chorizo- Mayo

38,00 €

## Zander und Blutwurst

Kalbsjus | Selleriecreme | Schnittlauchöl | Kartoffelcrunch

29,00 €

## Zweierlei Ente

Keule gezupft | Brust gebraten | Jus | Kopfsalat | Schwarzer Knoblauchbrioche

33,00 €

## Gebackener Hokkaido (vegan)

Rote Beete | Quinoa | Rotweibutter

19,00 €

# Dessert

Tiramisu von der Pistazie

11,00 €

Variation von

Ear Grey Tee | Gurke | Passionsfrucht

6,00 €

Apfelstreusel

Vanille | Mandel

11,00 €

