

Sommerkarte 2025

Grüne Gazpacho ^{1,5,a,g,l,n}
Jakobsmuschel & Apfel
Green Gazpacho / scallop & apple
10,5

See Saibling ^{5,a,d,g,h,l}
Gegrillte Wassermelone / Safran Couscous /
Wildkräuter & Yuzu Schmand
Sea samlet / grilled watermelon / safran couscous / yuzu cream / wild herbs
16

Trüffel Pasta ^{1,4,5,a,b,c,g,l}
Hummerfleisch / Sommertrüffel
Truffle Pasta with lobster
Klein: 19
Groß: 28

Gegrillter Pulpo ^{1,2,5,d,g,l}
Grüner Spargel / Chorizo Brandade / gelbe Paprika Beurre blanc
Grilled Octopus / green asparagus / bell peper Beurre blanc
31

Lamm Karree ^{1,5,6,g,h,l}
Gegrillte Antipasti / Auberginen Hummus /
Gremolata & Grantapfel
Rack of lamb / grilled Antipasti / aubergine hummus / Gremolata & pomegranate
36

Gebranntes Limoncello Parfait ^{5,6,a,c,e,g,l}
Kokos Mascarpone & Ananas Chutney
Limoncello parfait / grapefruit & pineapple chutney
12

Weinempfehlung

Jean Garde Chardonnay ⁵
Boschendal, Stellenbosch
Der Chardonnay Jean Garde von Boschendal duftet nach Limetten und gelben
Früchten, darüber florale Akzente. Am Gaumen frisch und rund, mit saftigen
Aromen nach Pfirsich, reifer Birne und Honigmelone

0,2 l	11
0,5 l	27
0,75 l	38