

SPiZZ

Herbstkarte 2026

VORSPEISEN VARIATION

Wachtelbrust & Lolli ^{1,3,7,8}

Maronenpüree / Trüffelvinaigrette

Hirschtatar ^{1,3,7,8}

Steinpilz-Crème fraîche

19,5

Strozzapreti ^{1,3,7}

Kürbis-Caponata / Grünkohl

mit gebratener Geflügelleber ^{3,7,8}

27,5

mit Stracciatella ^{3,7}

26,5

Lauwarme Karpfen-Ceviche ^{4,7,8}

Kombu-Alge / Steinpilz / Haselnuss / Buttermilch

31

Zweierlei vom Hirsch ^{1,3,7,8,9}

(Keule & Filet)

Quitte / Rosenkohlblätter / Topinambur / Wildjus

36

Mille-Feuille ^{1,3,7}

Kürbis-Mascarpone-Creme

13

STARTER SELECTION

Quail breast & lollipop ^{1,3,7,8}

Chestnut purée / truffle vinaigrette 19,5

Venison tartare ^{1,3,7,8}

Porcini mushroom crème fraîche

Strozzapreti ^{1,3,7}

Pumpkin caponata / kale

with pan-fried poultry liver ^{3,7,8}

27,5

with stracciatella ^{3,7}

26,5

Warm pike-perch ceviche ^{4,7,8}

Kombu algae / porcini mushroom / hazelnut / buttermilk

31

Two kinds of venison ^{1,3,7,8,9}

(leg & fillet)

Quince / Brussels sprouts leaves /

Persian artichoke / game jus

36

Mille-feuille ^{1,3,7}

Pumpkin-mascarpone cream

13

WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

That's NEISS

Weingut Neiss, Pfalz

Kraftvolle rote Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot & Syrah
mit würziger Pfeffernote und reifer Beerenfrucht.

Ein körperreicher Qualitätswein, mit 18-monatiger Reife
im französischen Barrique verleiht ihm Tiefe und Struktur.

0,2l

10,5

0,5l

26

0,75l

36

Ihr Spizz Team