

A la Carte

Heimischer Gemüseacker

Kürbis | Olivenkrokant
23€

Essenz vom Ochsenschwanz

Ravioli | Wurzelgemüse
17€

Bretonischer Steinbutt

Zweierlei Spinat | Sauce Escabèche
45€

Schmorgericht des Tages

Sprechen Sie mit dem Servicepersonal,
welches Schmorstück die Küche für Sie
vorbereitet hat.

Serviert mit folgenden Beilagen:

Süßkartoffelnocchis | wilder Blumenkohl |
Radicchio
40€

Hausgereiftes Fleisch aus dem Dry-Ager

Getrüffelte Pommes Dauphine | Allerlei Zwiebel
| Steinpilze

T-Bone Steak	116€ für 2
Personen	
Porterhouse Steak	134€ für 2
Personen	
Kotelett	108€ für 2
Personen	

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!
Wir sorgen für virenfreie Raumluft im
Restaurant.

OZONOS macht's möglich!



Jeunes Restaurateurs Menü

Gänseleber und Schokolade

Ananas | rosa Pfeffer
31 €

Glasiertes Kalbsherzbries

Wurzelgemüse „Ragout fin“ | Champignon |
Petersilienbutter
27€

Saibling „Fernet“

Tom Kha Gai | gebratene Reisschnitte |
schwarzes Lauchöl
Vorspeise 28€
Hauptgang 38€

Rosa gebratener Rehrücken

Sellerie | Steinpilz | Rehschinken-Kraut
45 €

Original Beans Udzungwa 70%

Traube | Walnuss | Pastinake
18€

als 4-Gang Menü 87€ | Weinbegleitung 39€
als 5-Gang Menü 105€ | Weinbegleitung 49€

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!
Wir sorgen für virenfreie Raumluft im
Restaurant.

OZONOS macht's möglich!

Dessertkarte

Original Beans Udzungwa 70%

Traube | Walnuss | Pastinake

18€

Allerlei von der Zwetschge

Mascarpone | Mandel | Salzkaramell

18€

Käseauswahl vom Käsefeinschmecker Kober

Hausgemachtes Früchtebrot und Chutney

19€