

## Jeunes Restaurateurs Menü

### **Gänseleberterriner & Gambero Rosso**

Rosa Ingwer | Basmatireis | Prunier St. James Kaviar  
36€

### **Feines vom Kalb: Bries und Kopf**

Allerlei Spargel | Schnittlauch – Crème fraîche- Vinaigrette  
26€

### **Confierter Färöer-Lachs**

Erbse | Spitzmorchel | Bärlauch-Hollandaise  
Vorspeise 32€  
Hauptgang 40€

### **Glasierter Rücken vom Maibock**

Himbeer | Gorgonzola | Radicchio  
47€

### **Variation von der Erdbeere**

Eierlikör | Nussbutter  
19€

als 4-Gang Menü 98€ | Weinbegleitung 66€  
als 5-Gang Menü 120€ | Weinbegleitung 79€

**Ihre Gesundheit ist uns wichtig!**  
**Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.**  
**OZONOS macht's möglich!**

## A la Carte

### **Mesclun Salat mit Himbeervinaigrette**

Alter Balsamico | getrocknete Tomaten

13 €

### **Essenz vom Ochschwanz**

Ravioli | Wurzelgemüse

19€

### **Dry Aged Côte de Boef**

Bärlauchgnocchi und –Hollandaise | Stangenspargel

135€ für 2 Personen

**Ihre Gesundheit ist uns wichtig!**

**Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.**

**OZONOS macht's möglich!**