



## Jeunes Restaurateurs Menü

### **Gänseleber und Gamba Rosso**

Rosa Ingwer | Pflaume | gerösteter Basmatireis  
34€

### **Gezupfter Ochschwanz**

Spinat | Confiertes Eigelb | Iberico Bellota Schinken  
25€

### **Gebratener Kabeljau & geschmolzene Entenleber**

Karottenvielfalt | Passionsfrucht  
Vorspeise 28€  
Hauptgang 39€

### **Taube von Théo Kieffer „marrokanisch“**

Zucchini | Paprika | Harissa  
46€

### **Allerlei von der Kokosnuss**

Banane | Yuzu  
18€

als 4-Gang Menü 98€ | Weinbegleitung 56€  
als 5-Gang Menü 120€ | Weinbegleitung 69€

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

## A la Carte

### **Lauwarmer Balfego Thunfischbauch**

Kürbis | Zitrus | Tamarillo  
37€

### **Essenz vom Ochenschwanz**

Ravioli | Wurzelgemüse  
19€

### **Gebratener Steinbutt**

Allerlei Blumenkohl | Marone | Speckschaum  
Vorspeise 35€  
Hauptgang 45€

### **Schmorgericht des Tages**

Sprechen Sie mit dem Servicepersonal,  
welches Schmorstück die Küche für Sie vorbereitet hat.  
Serviert mit folgenden Beilagen:

Saubohne | Zwiebelsoubise | Steinpilze  
41€

### **Dry Aged Porterhouse Steak am Knochen**

Gefüllte Artischocke | Trüffel | Kartoffel

140€ für 2 Personen

**Ihre Gesundheit ist uns wichtig!**

**Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.  
OZONOS macht's möglich!**

## Dessertkarte

### **Allerlei von der Feige**

Original Beans „Virunga“ 70% | Piemonteser Haselnuss  
18€

### **Allerlei von der Kokosnuss**

Banane | Yuzu  
18€

### **Käseauswahl vom Käsefeinschmecker Kober**

Hausgemachtes Früchtebrot und Chutney  
19 €