BUSINESS LUNCH

Sashimi vom gebeizten Lachs
Gurke | Ingwer | Ponzu

„Tataki" von der deutschen Rinderhüfte
Lauwarmer Gemüsesalat | Shimeji | Wasabi | Teriyaki

Carpaccio von der Ananas
Miso-Karamell Panna cotta | Shiso-Limetten Sorbet

vegetarisch

Tatar vom Blumenkohl
Gurke | Staudensellerie | Ingwer | Wasabi | Pak Choi

Udonnudeln
Lauwarmer Gemüsesalat | Shimeji | Wasabi | Teriyaki

Carpaccio von der Ananas
Miso-Karamell Panna cotta | Shiso-Limetten Sorbet

€ 39,50 ,-
inkl. Tischwasser und Espresso

Vorspeise

Terrine vom Landhuhn **27.5**
Entenleber | Salzmandel | Blumenkohl

Rote Bete **22.0**
Aubergine | Essiggurke | Kaper

Hauptgang

Filet vom U.S. Beef **55.0**
Spargel | Frühlingssalat | Sesam

Zander **45.5**
Grüner & weißer Spargel | Erbse | Morchel

Filet und Bäckchen vom Milchskalb **47.5**
Paprika | Zucchini | Aubergine

Gebrannter Lauch **32.5**
Risotto | Brunnenkresse | Gudbrandsdalen

Dessert

Chai **13.5**
Eis und Panna Cotta | Erdbeeren | Crispearls

MENÜ OMNIVOR

Vichyssoise
Wachtel | junger Lauch | Wachtelei
2025 Gelber Muskateller „Nussberg" BIO, Diem, Weinviertel

Geräucherter Stör
Grüner Spargel | Radieschen | Saiblingskaviar
2020 Silvaner „Der Schäfer" BIO, May, Franken

Hummer
Pfifferling | Karotte | englischer Sellerie | Tomate
2023 Sancerre AOP, Brochard, Loire

Juvenil Ferkel
Rücken und Keule | Kohlrabi | Erbse
2023 Mencía Ollo de Sapo, Quinta do Estranxeiro, Spanien

Artischocke
Parmesan | San-Marzano-Tomate | Pinienkerne
2023 Mâcon Villages Vieilles Vignes, Bonhomme, Burgund

Chai
Eis und Panna Cotta | Erdbeeren | Crispearls
2018 Vin Santo del Chianti DOC BIO, San Michele, Toskana

6-Gang-Menü 145
4-Gang-Menü 105
(Vichysoisse, Hummer, Ferkel, Käse o. Chai)
Weinbegleitung 74.5 (6 Gänge)| 64.5 (4 Gänge)

MENÜ VEGETARISCH

Vichyssoise
Sellerie | junger Lauch | Wachtelei
2025 Gelber Muskateller „Nussberg" BIO, Diem, Weinviertel

Kaviar der Erde
Grüner Spargel | Radieschen | Paneer
2020 Silvaner „Der Schäfer" BIO, May, Franken

Ravioli
Pfifferling | Karotte | englischer Sellerie | Tomate
2023 Sancerre AOP, Brochard, Loire

„Jakobsmuschel"
Kräuterseitling | Kohlrabi | Erbse
2023 Mencía Ollo de Sapo, Quinta do Estranxeiro, Spanien

Artischocke
Parmesan | San-Marzano-Tomate | Pinienkerne
2023 Mâcon Villages Vieilles Vignes, Bonhomme, Burgund

Chai
Eis und Panna Cotta | Erdbeeren | Crispearls
2018 Vin Santo del Chianti DOC BIO, San Michele, Toskana

6-Gang-Menü 115
4-Gang-Menü 80
(Vichysoisse, Ravioli, „Jakobsmuschel", Käse o. Chai)
Weinbegleitung 74.5 (6 Gänge)| 64.5 (4 Gänge)