Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

<u>JULIAN`S</u> ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4-Gang 89 € inkl. Weinbegleitung 139 €

SAVE THE DATE:

So 21. April Weinworkshop Special

Japanische Genusswelten

So 12. Mai Muttertag

4-Gang Menü

VORSPEISEN

"SMØRREBRØED 4.0"

Flusskrebse | Eiersalat | San Daniele - Bärlauch

19

ROASTBEEF

Bohnen | getrocknete Tomaten | Bohnenkraut | Pinienkerne

18

SAIBLINGSTATAR

Wildkräuter | Avocado | Bärlauch | Mango

21

MOSAIK VOM SPARGEL

Nori | Spargelsalat | Limette | Rhabarber Chutney | Seealgen Kaviar

17

SUPPE

BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

Confierte Tomaten

10

KRUSTENTIERSCHAUMSÜPPCHEN

Flusskrebse | Fenchel | Dill

15

FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig. Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

GEFÜLLTE KANINCHENKEULE

Bärlauch | Serviettenknödel | Kohlrabi

GESCHMORTES SCHWEINEBÄCKCHEN

Sellerie-Paprikasalsa | Couscous | Chili | Jus 32

RUMPSTEAK VOM SALZSTEIN

Bimi | Rotweinzwiebeln | gefüllte Weinblätter | Kräuter 42

FISCH

ROCHENFLÜGEL

Passepierre | Limone | Kapern | Fregola Sarda | Pepper Drops 39

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

Erbsencrème | Morcheln | grüner Spargel | Gnocchi

VEGETARISCH

LIMONENPASTA

Linguine | Mönchsziegenbart | Basilikum 26

MAIS VIELFALT

Crème | Popcorn | Kaiserschoten | Maisrösti 26

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

DESSERT

"BRUSCETTA"

Eingelegte Tomaten | Mousse | Basilikum - Sauerrahmeis | Balsamico

MOHN & LIMETTE

Meringue | Mohnkuchen | Sorbet | Limettencrème

KÄSEVARIATION

Rohmilchkäse 5 Sorten | Brot | Feigensenf 17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso 7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

ESPRESSO MARTINI

Karamell | Wodka | Espresso

12