

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

JULIAN`S  
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

36

#### 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

Erbsencreme | Morcheln | grüner Spargel | Gnocchi

36

### VEGETARISCH

#### LIMONENPASTA

Linguine | Mönchsziegenbart | Basilikum

26

#### MAIS VIELFALT

Crème | Popcorn | Kaiserschoten | Maisrösti

26

## DESSERT

### STRACCIATELLA PARFAIT

Rhabarber | Zartbitter | Vanille

14

### MOHN & LIMETTE

Meringue | Mohnkuchen | Sorbet | Limettencrème

14

### KÄSEVARIATION

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

### KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

## COCKTAIL EMPFEHLUNG

### ESPRESSO MARTINI

Karamell | Wodka | Espresso

12