

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:

Do 8. August Winzerabend mit Château Pesquie

4-Gang Menü inkl. großer Weinbegleitung und Moderation

So 29. September Bruno's Weinworkshop

Thema: Meine Favoriten des Jahres 2024

VORSPEISEN

CEASAR´S SALAD

Parmesan | Speck | Croûtons | Sardelle

13

CEVICHE VOM LOUP DE MER

Fenchelsalat | Fenchelstroh | Schalotte | Apfelgel | Limette

20

FLUSSKREBSCOCKTAIL

Wildkräutersalat | Mango | Papaya | Dill

17

BURRATA & PFIFFERLINGE

Bunte Tomaten | Basilikum | Brotchips | alter Balsamico

18

PAPRIKA-MELONENKALTSCHALE

Geräuchertes Pfaffenstück | Chili | Wassermelone | Spitzpaprika

19

SUPPE

PFIFFERLINGSSCHAUMSÜPPCHEN

Cumin | Croûtons

10

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

KALBSRÜCKENSTEAK

Pfefferrahmsauce | Kräuterknöpfe | Bohnen

39

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Rosmarin | Blätterteig | Zucchini | Spitzpaprika | Aubergine

42

GLASI'S MAULTASCHEN

Pfifferlinge | Wildkräuter | Tomate

26

FISCH

ZERLEI VOM SEETEUFEL

Seeteufel Leber | Wasserspinaat | Granny Smith | Risoninudeln

38

RIESENGAMBA

Tom Kha Gai | Shiitake | Wan Tan | Sprossen | Wilder Pak Choi

42

VEGETARISCH

PIFFERLINGSPASTA

Tomate | Orecchiette | Frühlingslauch

26

SÜBKARTOFFEL VARIATION

Crème | Kokos | gebacken | Bimi

24

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Erdbeeren | Minze

12

PISTAZIE & MIRABELLE

Clotted Cream | Financiers | Sorbet | Vanille

14

KÄSEVARIATION

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

STRAWBERRY MARGARITA

Erdbeere | Tequila | Limette

12

STRAWBERRY TONIC

Erdbeere | Gin | Tonic

9