

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 EMPFEHLUNGSMENÜ

SAIBLINGSTATAR

Wasabi | Kohlrabi | Saiblings Kaviar | Buttermilch

SCHAUMSÜPPCHEN VOM GELBEN PAPRIKA

Fermentierter Bärlauch | Bärlauch Knospen

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Bärlauch | Kohlrabi | Kohlrabi Creme | Morcheln

GRIECHISCHER JOGHURT

Blutorange | Nüsse | Honig

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

SAVE THE DATE:

So | 5. April | Ostern am Mittag & Abend

4-Gang Ostermenü 89 € p.P. oder a la Carte

-ohne Weinbegleitung 89 € p.P.-

So | 10. Mai | Muttertag

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

-Am Mittag und Abend geöffnet-

VORSPEISEN

SAIBLINGSTATAR

Wasabi | Kohlrabi | Saiblings Kaviar | Buttermilch

17

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR „ASIATISCH“

Rinderfilet | Reisblatt | Sojasoße | Sesam

22

GERÄUCHERTER KNURRHAHN

Chawanmushi | gr. Spargel | Räucherfischgel | Kerbel

19

FALAFFEL

Salat von gelben Linsen | Fenchel | Gewürz Joghurt | Grüner Curry

16

BEETE VARIATION

Ziegenkäse | karamellisierte Nüsse | Mangold

16

SUPPE

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

Himbeeressig | Buttermilch | Kerbel

10

SCHAUMSÜPPCHEN VOM GELBEN PAPRIKA

Fermentierter Bärlauch | Bärlauch Knospen

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.

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

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

KALBSLEBER „BERLINER ART“

Kartoffelpüree | Spinat | Apfel | Röstzwiebeln

33

ZERLEI OCHSE

Ochsenschwanzravioli | Champignon | Rote Beete | Meerrettich | Rote Zwiebeln

39

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Bärlauch | Kohlrabi | Kohlrabi Crème | Morcheln

39

FISCH

SEETEUFELBÄCKCHEN

Tomatensud | Fenchel | Zucchini | Farfalle

37

WOLFSBARSCH IM GANZEN

Chorizo | Gnocchi | Bohnen | Tomate

36

VEGETARISCH

SHIITAKE GYOZA

Curry | Edamame | Paprika | Pak Choi | Sesam | Kräutersaitlinge

24

SCHLUTZKRAPPEN

Frischkäse | Spinat | Rieslingschaum | confierte Tomate

26

DESSERT

GRIECHISCHER JOGHURT

Blutorange | Nüsse | Honig

12

RHABARBER SCHEITERHAUFEN

Brioche | Vanilleschaum | Rhabarbersorbet

14

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

Der weltbeste

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Premium Wodka | Hauskaramellsirup

13

SPIRITUOSEN SPECIAL

PADRE

Reposado Tequila

2cl 7

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