

## 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

\*\*\*\*\*

#### SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

Himbeeressig | Buttermilch | Kerbel

\*\*\*\*\*

#### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Bärlauch | Kohlrabi | Kohlrabi Creme | Morcheln

\*\*\*\*\*

#### YUZU & KOKOS

Yuzutarte | Kokos Eis | Ananas | Maracuja

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

### SAVE THE DATE:

So | 10. Mai | Muttertag

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

-Am Mittag und Abend geöffnet-

Sa | 11. Juni | Meeresfrüchte Soire

Meeresfrüchte satt zu 159 € p.P.

## 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

### EINGELEGTER SPARGEL

Sauce Gribiche | Tomate | Onsen Ei

18

## 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

#### ROSA LAMMRÜCKEN

Cafe de Paris Kruste | Spargelgemüse | Pom Dauphine | Jus

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

#### GEGRILLTER ORANGEN SPARGEL

Risotto | Kräuter | Spargelschaum | confierte Tomate

26

## DESSERT

### YUZU & KOKOS

Yuzutarte | Kokos Eis | Ananas | Maracuja

14

### 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