



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Rosa gebratene Entenbrust
auf Belugalinsen mit hausgemachten Balsamico - Zwetschgen
*Rare pan-fried breast of duck on beluga lentils
with homemade balsamic damson plum*
21,00

Apfel - Pastinakensüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln
Apple and parsnip soup with fried scallops
13,50

ohne Muscheln / *without scallops*
12,00

Gebratene Pizokel an Shiitakepilz - Rahm - Ragout
mit kurzgebratenem Lachsfilet im Sesammantel & Babyspinat
*Fried pizokel on a shiitake and mushroom cream ragout
with a flash-fried fillet of salmon in a sesame crust with baby spinach*
27,50

ohne Lachs / *without salmon*
23,50

Glasierter LUMA - Schweinebauch
mit Champagner - Sauerkraut & Petersilien - Kartoffelstock
*Glazed LUMA aged pork belly
with a Champagne sauerkraut and creamed parsley potatoes*
36,50

Gebackenes Schokoladenmousse
mit gefüllter Gewürzbirne auf Knusperboden
*Baked chocolate mousse
with a stuffed spice pear on a crunchy base*
12,50