



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Burrata auf Ochsenherztomaten – Carpaccio an Zitronenvinaigrette
mit Aprikosenchutney & Focaccia
*Burrata with carpaccio of ox heart tomato,
lemon vinaigrette, apricot chutney & focaccia*
19,50

Kaltes Buttermilch – Süppchen von der Zucchini
mit Kaffir – Limette & gebratener Crevette
Cold zucchini buttermilk soup with Kaffir limes & sauteed shrimp
14,50
ohne Crevette / *without shrimp*
11,50

Pizokel mit kurzgebratenen Lammstreifen
an Curry – Kokos – Sauce mit geröstetem Blumenkohl & Thai – Basilikum – Öl
*Pizokel with short fried lamb strips with curry coconut sauce,
roasted cauliflower & Thai basil oil*
31,50
ohne Lamm / *without lamb*
24,50

Gegrillter Pulpo an Piment d'Espelette – Aioli
auf Süsskartoffelstampf mit Pimentos de Padron
Grilled octopus with piment d'Espelette aioli mashed sweet potatoes & pimentos de Padron
43,00

Mandelmousse mit pochierter Portweinbirne & weisser Schokoladenglacé
Almond mousse with poached port wine pear & white chocolate ice cream
14,00