

SAISONKARTE / Seasonal menu

ROTGARNELEN CARPACCIO

IN WASABI-GURKENFOND (B, C, F, L, N, O)

gepickelter Hokkaidokürbis / Junglauch / Noriflocken

RED SHRIMP CARPACCIO

IN WASABI-CUCUMBER BROTH

pickled Hokkaido pumpkin / spring onion / nori flakes

€ 20,90



dazu empfehlen wir

Schlumberger
Chardonnay Reserve
0,1l € 12,90



ESSENZ VOM REH (A, C, G, L, O)

gebackene Waldpilzpraline

ESSENCE OF VENISON baked wild mushroom praline

€ 11,50



ZWEIERLEI KALBSBRIES MIT GESCHMORTEM VÖGERL (A, C, F, G, L, O)

Hühnerhauttoast / Spitzkraut / Petersilienespuma

DUO OF VEAL SWEETBREAD WITH BRAISED CHARD

Chicken skin toast / pointed cabbage / parsley espuma

€ 29,90

POCHIERTER HEILBUTT MIT MANDELKRUSTE (A, C, D, G, H, L, O, R)

in Muschelsud / Kohlrabi / Tomate / Brandade

POACHED HALIBUT WITH ALMOND CRUST

in shellfish broth / kohlrabi / tomato / brandade

€ 39,90

KARTOFFELFLAN MIT COMTE-ESPUMA (A, C, G, H, L, O)

Malzsauce / Lauch / Feigen / Haselnüsse

POTATO FLAN WITH COMTE ESPUMA

malt sauce / leeks / figs / hazelnuts

€ 24,90



BUTTERMILCH-PANNA COTTA

MIT BROMBEERSORBET (A, C, G)

karamellierter Brioche / Buttermilch-Espuma / Estragongel

BUTTERMILK PANNA COTTA

WITH BLACKBERRY SORBET

caramelized brioche / buttermilk foam / tarragon gel

€ 13,90

dazu empfehlen wir



Schlumberger
Pinot Noir rosé Reserve
0,1l € 12,90

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!
Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!

