

SAISONKARTE / Seasonal menu

RÄUCHERENTEN-CONFIT AUF BRIOCHE (A, C, F, G, L, M, O) € 20,90
„Kimchicoreé“ / Karotte / Buchenpilze / Estragon

CONFIT OF SMOKED DUCK ON BRIOCHE
“Kimchicoree” / carrot / Shimeji mushroom / tarragon



WEISSE LAUCHSCHAUMSUPPE (A, C, G, L, N, O) € 9,90
Belugalinsen-Falafel

WHITE LEEK FOAM SOUP
Beluga lentil falafel



„SECRETO IBÉRICO“ MIT XO-SAUCE (B, F, G, H, L, O, R) € 35,90
Topinambur / Keniabohnen / geröstete Haselnüsse

„SECRETO IBÉRICO“ WITH XO SAUCE
Jerusalem artichoke / Kenya beans / roasted hazelnuts

LACHSFORELLE AUF BABYMANGOLD (A, C, D, G, H, L, O) € 31,90
Tomatensud / Parmesansoufflé / Basilikumpesto

SALMON TROUT WITH BABY CHARD
tomato broth / parmesan soufflé / basil pesto

„FREGOLA SARDA“-RISOTTO MIT SALSA VERDE (A, G, L, M, O) € 23,50
Radicchio / Piquillo-Paprika / Karamell / Räucherchip

“FREGOLA SARDA” RISOTTO WITH SALSA VERDE
radicchio / Piquillo bell pepper / caramel / smoked chip



BIRNEN TARTE TATIN MIT VANILLE-KROKANTEIS (A, C, G, H, O) € 13,90
weißes Pfirsichgel / Bitterschokolade / Zitronenmelisse

PEAR TARTE TATIN WITH VANILLA BRITTLE ICE CREAM
gel of white peach / dark chocolate / lemon balm

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

