



## SAISONKARTE / Seasonal menu

Lauwarmer Oktopussalat (C, D, M, O, R) € 19,90  
mit dreierlei Paprika, Kartoffel, Kalamata Oliven,  
Rucola und Zitronenmayonnaise

*Warm octopus salad  
with trio of bell pepper, potato, Kalamata olives,  
rocket salad and lemon mayonnaise*



Steinpilzessenz (A, C, F, L, O) € 11,90  
mit gefüllter Pilztasche und Steinpilzöl

*Essence of porcini with filled mushroom dumpling and porcini oil*



Zweierlei vom Lamm (A, C, G, L, O) € 34,90  
mit Pastinake, Fisolen, Steinpilzschnitte und Brombeere

*Duo of lamb  
with parsnips, green beans, porcini semolina slice and blackberries*

Gebratenes Lachsfilet „Label Rouge“ (A, C, D, G, L, O) € 28,90  
mit Liebstöckel-Pizokel, Paprikaragout, Tapenade,  
Zuckererbsenschoten und gelbem Paprikaschaum

*Roasted fillet of salmon „Label Rouge“  
with lovage pizokels, bell pepper ragout, tapenade,  
sugar pea pods and yellow bell pepper foam*

Gefüllte Kürbisgnocchi (A, C, G, L, O) € 23,50  
mit geschmortem Hokkaido, Picandou-Ziegenfrischkäse,  
getrockneten Kirschtomaten und Kapuzinerkresse

*Filled gnocchi with pumpkin,  
with braised Hokkaido, Picandou sheep's cheese,  
dried cherry tomatoes and cress*



Mousse von gerösteten Mandeln (A, C, G, H, O) € 13,90  
mit pochiertem Pfirsich, weißem Schokoladeneis und Mandel-Florentinerchip

*Mousse of roasted almonds  
with poached peaches, white chocolate ice cream and almond Florentina chip*