

cup



Malz-Sauerteigbaguette | hausgemachte Grissini | Oliven | Ciabatta

•
Aromatisierter Butter



„Grué de Cacao“ Windbeutel | Sauerrahm | Rindscarpaccio | Wildkräuter

•
Thunfisch | Tapiokachips | Curry - Mayonnaise

•
„Cannolo“ | Rind – und Kalbstartar | Dijon - Senf | Eigelb



Geröstete Tomatensuppe | hausgemachte Focaccia | Burratacreme



Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra | Kaisergranat | Krustentiersauce | „Finger Lime“ - Kaviar



Tortellini | Spanferkel | Birnenchutney | „CaRuBlù“ Crumbles



Gin Mare - rote Pampelmuse – Erdbeersorbet



Seezungenroulade | rote Garnelen-Bisque | Baby Fenchel | Erbsen | Dill Beurre Blanc



Hirschfilet | Blaukraut Couscous | „La Ratte“ Kartoffelcreme | Schwarzbeeren Glace



Mille-feuille vom Apfelstrudel | Zimteis | Pinienkernstreusel



Praline | weiße Schokolade | Kaffee

•
Panna cotta

•
Macaron



wine&dine

cup



Malz-Sauerteigbaguette | hausgemachte Grissini | Oliven | Ciabatta

•
Aromatisierter Butter



„Grue de Cacao“ Windbeutel | Sauerrahm | Rindscarpaccio | Wildkräuter

•
Thunfisch | Tapiokachips | Curry - Mayonnaise

•
„Cannolo“ | Rind – und Kalbstartar | Dijon - Senf | Eigelb



Geröstete Tomatensuppe | hausgemachte Focaccia | Burratacreme



Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra | Kaisergranat | Krustentiersauce | Fingerlimetten - Kaviar



Hausgemachte Tortellini | Spanferkel | Birnenchutney | „CaRuBlu“ Crumbles



Gin Mare - rote Pampelmuse – Erdbeersorbet



Seezungenroulade | rote Garnelen-Bisque | Babyfenchel | Erbsen | Dill Beurre Blanc



Hirschfilet | Blaukraut Couscous | „La Ratte“ Kartoffelcreme | Schwarzbeeren Glace



Mille-feuille vom Apfelstrudel | Zimteis | Pinienkernstreusel



Praline | weiße Schokolade | Kaffee

•
Panna cotta

•
Macaron

€110

mit Weinbegleitung €139

wine&dine

