

# M E N Ü

Tomate & Estragon  
marinierter Weinbergpfirsich & Sauerrahmeis

\*\*\*

Crudo vom Hamachi  
Leche de Tigre, Chutney von Aprikose, Timutpfeffer & Lavendel

\*\*\*

Handgetauchte Jakobsmuschel  
mit XO lackiert, auf Karottenpüree & Kumquat

\*\*\*

Atlantik Rotschwanzgarnele  
Wassermelone Sud von Paprika & Habanero

\*\*\*

Norwegischer Lachs  
grünes Gemüse & grüne Sauce

\*\*\*

Paillard vom Rinderfilet  
eingelegter Rettich & Mu-Err Pilze, Beef Tea

\*\*\*

Burlat Kirsche  
mariniert mit Heidelbeere, dazu Kürbiskerneis,  
Pfeffer & Portwein

7 Gang Menü „Künstlerhaus“ 109 Euro

5 Gang Menü ohne Hamachi und Jakobsmuschel 97 Euro

4 Gang Menü ohne Hamachi, Lachs und Jakobsmuschel 87 Euro

# À LA CARTE

## A P E R O

Oliven, Italienische Salami, Parmesan, Pickles 18,90 €

## V O R S P E I S E

Tomate & Estragon, mariniertes Weinbergpfirsich & Sauerrahmeis 19,50€

Crudo vom Hamachi, Leche de Tigre, Chutney von Aprikose, Timutpfeffer & Lavendel 23,00€

Forelle aus dem Körschtal, mit Vinaigrette von grünem Apfel, Jalapeno & Sanshoppfefferöl 22,50€

## Z W I S C H E N G A N G

Aubergine lackiert, Miso & Soja, geräucherter Selleriefond 18,50€

Atlantik Rotschwanzgarnele, Wassermelone, Sud von Paprika & Habanero 23,50€

Porchetta & Bockbier auf sautiertem Lauch, Sauerkirsche & Safranschälotten 21,00€

## H A U P T S P E I S E

Ballotine vom Pollo Fino, Brokkoli mit Yuzu, Sauce Vin Jaune & Champignons 33,50€

Gebackene Süßkartoffel auf Mole del Orto, Salat von Papaya & frischen Kräutern 28,30€

Weißer Heilbutt & Bouchot Muschel, Wachsbohnen & Sauce Saint Malo 39,00€

Lammschulter „Barbacoa“, gegrillte Ananas, Lammjus, Ancho Chili & Joghurt 39,50€

## D E S S E R T

Crème von der Himbeere, mit frischem Sorbet von Minze, Gurke & Antica Formula 14,80€

Milchschnitte, Dulce de Leche, Kakao & Honig 15,00€

Affogato al Caffé, Espresso „Schokobombe“ & Vanilleeis 5,50€

## Empfehlung Dessertwein

2015 Riesling Auslese „Endersbacher Wetzstein“ Weingut RUX 0,1l 6,00€