

Vorspeisen

<i>Gedeck</i>	2,70 €
<i>Gehacktes Beef Tatar vom regionalen Stierlungenbraten</i> Avocado / Miso Mayonnaise/ Confiertes Eidotter / Toastbrot ACGMOD	21,90 €
Lachs Tataki Mango Chutney / Sesam / Guacamole / Toastbrot ADN	19,90 €
Calamari fritti Süß-saurer Wasabi Dip ACOR	14,00 €
Bruschetta Paradeiser Basilikum / Schalotte A	7,90 €
Entenlebermousse Sauerkirschen Sorbet / Knusperbrioche / Pistazie AGEH	14,00 €

Suppen

<i>Hühnerkraftsuppe</i> Zitronengras / Enoki / Soja Sprosse FL	8,90 €
<i>Pastinakenschaumsuppe</i> Sonnenblumenkerne / Distelöl G	7,90 €

Salate

<i>Caesars Salat</i> Eisberg Salat / Grana Dressing / Kirschtomate / Croutons ACDG	12,00 €
<i>Haus Salat</i> Wassermelone / Yuzu / Soja Sprossen / Pflücksalat / Minze FM	13,00 €

Wahlweise

mit gegrillter Hühnerbrust 160g G	6,00 €
mit gegrillter Black Tiger Garnele (5stk.)  BG	9,00 €
mit gebackener Falafel (3stk.)  ACGN	6,00 €

Hauptspeisen

<i>Gegrillter Lachs</i> Zitronenlinguini / Kokosschaum / Grana / Sakura Kresse ADFGL	26,90 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> Petersilienerdäpfel / Zitrone ACG	31,00 €
<i>Surf & Turf</i> Stier Filet / Black Tiger Garnelen / Reismudeln / Pak Choi BGL Limette / Lemongrass	42,00 €
<i>„Black Tiger“ Garnelen-Spieß</i> Hokkaido Ragout / Pflücksalat / Erdnuss/ EBD	21,00 €
<i>Rose gebratenes Rückenfilet vom Halbturmer Junghirschen</i> Erdäpfel Maroni Creme / Artischocke / Violetter Blumenkohl / Waldpilze G	35,00 €

Desserts

<i>75 % Valrhona Schokoladen</i> Lava Cake / Himbeereis / Vanilleespuma CG (15 min Wartezeit)	12,00 €
<i>Kaiserschmarrn</i> Apfel / Zwetschke ACG (15 min Wartezeit)	14,00 €

<i>Hausgemachtes Sorbet (3 Sorten)</i> Früchte	11,90 €
---	---------

Saucen / Extras

Ketchup / Mayonnaise / Miso Mayonnaise / Wasabi Mayonnaise	2,00 €
Parmesan / Preiselbeeren / Kernöl	2,00 €
Brotkorb 	3,60 €