

Vorspeisen

Thunfisch

Tabouleh | Geeiste Äpfel | Sauerrahm | Wasabi 23

Salat Vital

Wildkräutersalat | Spargel | Erdbeeren | Passionsfrucht 17

Zwischengänge

Spargel-Süppchen

Kräutersaitlinge | Sellerie | Bärlauch 17

Risotto

Garnelen | Safran | Pecorino | Kräuter 19 | 25

ohne Garnelen 17 | 23

Hauptgerichte

Loup de mer

Gnocchi | Artischocke | Taggiasca Oliven | grüner Spargel 36

Kalbsrücken

Spargel | La Ratte Kartoffeln | Sauce Hollandaise 38

Argentinisches Rumpsteak

Tarta de Choclo | Maiscreme | Pimientos | Jus 42

Desserts

Erdbeeren

Weißer Schokolade | Rhabarberkompott | Cookies | Sahlab 14

Sorbet

Früchte 12

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel

Zitrone | Pommes frites 16

Was wir uns dabei gedacht haben...

Tabouleh

... ist ein Salat aus der libanesischen Küche, wird hierzulande oft auch als Petersilien- oder Bulgursalat bezeichnet. Unser Salat basiert auf Petersilie, Tomatenconcassé, Schalotten, Bulgur und wird frisch mit Zitrone abgeschmeckt.

Tarta de Choclo

... ist ein fester Bestandteil der südamerikanischen Küche. Der „Maiskuchen“ wird bei uns u.a. aus Maiskörnern, Wurzelgemüse, Kräutern zubereitet und pikant abgeschmeckt.

Sahleb

... ist ein in orientalischen Ländern bekanntes, aus Orchideenwurzel und Pistazienharz hergestelltes süßes, oft warm getrunkenes Milchgetränk. Bei uns interpretiert als Eis.