

# Vorspeisen

## Hausgemachte Bärlauch-Ravioli

auf Parmesanschaum,  
mit sautierten Kirschtomaten und Rucola  
14,50 €

## Octopus „80°C Sous-Vide“

glasiert mit Sojasauce  
dazu Sushireis und Wasabischaum  
16,50 €

## Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

mit getrüffeltem Spaghettini  
frisch gehobeltem Trüffel und Parmesanchips  
16,50 €

## Tatar vom schottischen Wildlachs

mit zweierlei Spargel, Reibeküchlein  
und Babyspinat an Radieschen-Vinaigrette  
15,50 €

## Ziegenkäse im Strudelteig

auf Mango-Avocado süß-sauer  
dazu Wildkräutersalat und Himbeeressig-Dressing  
13,90 €

## Zucchini Cannelloni

Gefüllt mit würzig-fruchtigem Couscoussalat  
an Tomatentatar und Pinienkerne  
13,50 €

 = vegetarisch

 = vegan

# Salate

## **Variation von knackigen Frühlingssalaten**



mit Trauben, Nüssen und Pinienkernen an Himbeeressig-Dressing

8,90 €

## **Caesar Salad mit gegrillten Scampi**

Romana & Kopfsalat an Caesar-Dressing  
mit Parmesan, Bacon und Knoblauch-Crôutons

14,90 €

# Suppen

## **Schaumige Spargelcrèmesuppe**



mit Spargelspitzen und Sahnehaube


7,90 €

## **Feine Hummercrèmesuppe**

mit gebratenen Scampi

8,90 €

 = vegetarisch

 = vegan