

*Tages Menü I**Preis: 36€*

*Artischocke al Pecorino & Artischocke-Pied de Mouton Tatar
auf Tomaten und Garten Salat 14,50€ (Veg)**oder**Martino's gebeizter Lachs in Agro-Dolce auf Bergamotte-Fenchel
an Garten-Salat 16,50€**oder**Martino's Fischsuppe 14,50€*

*Geräucherte Aubergine mit Artischocke-Lauch-Pecorino gratiniert,
Tomate-Reineclauden Sauce, Gemüse und Rösti 21,00€ (Veg.)(G+E)**oder**Timbale Variation auf getrüffelte Gemüse Vellütee,
Gemüse und Rösti 22,50€ (Veg)(E+G)**oder**Lachsfilet (Lebel rouge) mit Petersilie-Pfeffer-Kruste,
Safransauce Gemüse und Rösti 26,50€*

*Crème Brûlée an Rotwein-Birnen-Confit 8,00€**oder**Kleine Käse Variation (FR)**Tages Menü II**Preis: 36€*

*Gebratene Pecorino mit Honig und Pistazien auf Tomaten-Balsamico
und Garten-Salat 14,50€**oder**Mit Boudin gefüllte Wachtel Supreme,
auf Rote Beete-Confit an Garten-Salat 16,50€*

*Geschmorte Bäckchen vom Duroc-Schwein(Thüringen),
mit Trompeten Pilzen-Weißwein, Gemüse und Rösti 25,50€**oder**Geschmorte Kaninchenkeule auf Tomaten-Confit, Weißwein-Safran-Sauce,
Gemüse und Rösti 26,50€**oder**Barbarie Entenbrust in Pflaumen-Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti 25,50€*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€**oder**Kleine Käse Variation (FR)*