

*Tages Menü I**Preis: 37,00€*

*Gefüllte Auberginen mit Mandel-pecorino
auf weißem Batatapüree und Wildkraut Salat 15,50€**oder**Mit Rotbarsch und Rosinen gefüllte Sardinen
auf Gemüse Tatar & Wildkraut Salat 15,50€**oder**Föhrer Muschel nach Martino' Lust 16,00€*

*Steak von den Beluga Linsen und Austernpilzen in Rotweinsauce,
Gemüse und Rösti 24,50€ (Veg)(G+E)**oder**Mit Pastinaken-Batata gefüllte Aubergine auf Gemüse Velouté
gerosteten Spinat und Rösti 24,50€ (Veg)(E+G)**oder**Seeteufel Medaillon mit Petersilie-Kürbiskern-Pesto, Weißwein-
Safransauce, Gemüse und Rösti 26,50€*

*Crème Brûlée an Rotwein-Birnen-Confit 8,00€**Kleine Käse Variation (FR) 12,00€**Tages Menü II**Preis: 37,00€*

*Sautierte Entenleber in Marsala-Pfeffer
auf Rote Beete-Tatar und Wildkraut Salat 16,50€**oder**Mit Boudin gefüllte Wachtel Supreme,
auf Morellenfeuer-Honig an Wildkraut Salat 16,50€**oder**Gebraten Pecorino auf Orangen-Tomaten, Honig und Pistazien
an Wildkraut Salat 16,50€*

*Geschmorte Backen vom Duroc-Schwein (Thüringen)
in Weißwein-Steinpilzen, Rösti und Gemüse 26,50€**oder**Rotwein Braten von Grain Fed Rind (Arg)
in Rotwein-Rosmarinsauce, Gemüse und Rösti 26,50€**oder**Barbarie Entenbrust in Cassis-Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti 25,50€*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€**oder**Kleine Käse Variation (FR) 12,00€*