

Menu I

Hummer

Chicorée / Orange 36,-

Arktischer Saibling

Staudensellerie / Mandelmilch 36,-

Pasta

Safran / Estragon 29,-

Short Ribs

weiße Zwiebel / doppelte Consommé 36,-

Entenbrust

grüner Spargel / Kartoffelrösti 42,-

Rohmilchkäse 20,-

Schokolade

Mango / Physalis / Sesam 18,-

**auf Wunsch ein Glas Sauvignon Blanc Auslese edelsüß
Weingut Drautz-Able, Heilbronn, Württemberg 9,50**

Menü komplett 128,-

6 Gänge, mit Käse **oder** Dessert 116,-

5 Gänge, ohne Short Ribs, Käse **oder** Dessert 102,-

4 Gänge, ohne Pasta & Short Ribs, Käse **oder** Dessert 90,-

Menu II

Tafelspitz

Meerrettich / Römersalat 36,-

Steinbutt

Karotte / Kokos / Curry 36,-

Steinbeißer

Aubergine / Olive / Joghurt 36,-

Eigelb

Rucola / Kohlrabi 29,-

Kalbsrücken

Eiszapfen / Bärlauch 42,-

Rohmilchkäse 20,-

Rhabarber

Kaffee / Hanf 18,-

auf Wunsch ein Glas Cuvée 15 (alkoholfrei)

aus den Komponenten Mostbirne / Apfel / Kaffee 6,-

Menü komplett 128,-

6 Gänge, mit Käse **oder** Dessert 116,-

5 Gänge, ohne Steinbeißer, Käse **oder** Dessert 102,-

4 Gänge, ohne Steinbeißer & Eigelb, Käse **oder** Dessert 90,-

Der besondere Hauptgang
für 2 Personen
von Black Onyx

Australisches Black Angus
Rib Eye
Eiszapfen / Bärlauch

Mindestens 15 Monate lang ernähren sich die Black-Angus-Rinder bei Black Onyx auf riesigen Weideflächen selbständig und rein pflanzlich, bevor in den letzten Monaten – und zwar ganze 270 Tage – Mais und andere Getreidesorten zugefüttert werden. Das führt im Fleisch zu einer noch stärkeren Marmorierung bis tief in die Muskelfasern und verleiht dem ohnehin schon exzellenten Fleisch eine noch intensivere Geschmacksnote. Die Rinder wachsen frei von Hormonen und Antibiotika auf und produzieren ein Fleisch, das reich an Eisen, Zink, Vitamin B12 und Omega-3 Fettsäuren ist.



Preis:
18,- Aufpreis im Menü p.P.
oder
à la carte 50,- p.P.