

KALT

LANDBROT VOM „BROTBRUDER“

Miso Butter | Bibeleskäse
11.-

SPARGEL-KNUSPER

Wildsalate | Erdnuss | Wasabi
20.-

HORBENER ZIEGENKÄSE

Koriander | geräucherter Aal | Seitlinge
20.-

TATAR VOM WEIDERIND

Radieschen | Chili | Schmand
22.-

KOHLRABI

Rauchmandel | Rotes Curry | Buttermilch
20.-

LACHSFORELLE

„SD Papamame Soja Soße“
Kosho | Rhabarber | Kapuzinerkresse
22.-

TE-MAKI

*(Nori Blatt mit würzigem Sushi Reis,
grünem Shiso und Yuzu Chili Kosho)*
pro Stk.

LACHSFORELLE 7.-
ROTE BEETE 7.-

mENU

(tischweise)

Einfach überraschen lassen

LUNCH SPECIAL

12-13.30

Inkl. Brot und Wasser
2 Gänge 36.-
3 Gänge 45.-

4 Gänge 84.-
5 Gänge 98.-
6 Gänge 112.-

BESTELLUNG BIS 13.30/20Uhr

GETRÄNKE BEGLEITUNG

ALKOHOL-	ISCH	FREI
4 Gang -	40.-	32.-
5 Gang -	50.-	38.-
6 Gang -	60.-	44.-

WARM

TOM KHA GAI

Hähnchen | Ingwer | Dim Sum
16.-

SPARGEL

Gelbes Curry | geräucherte Butter | Ingwer
24.-

ARTISCHOCKE

Bergkäse | Ei | Wilde Rauke
24.-

ZANDER

Grüner Spargel | Masala | Mandel
32.-

SAIBLING

Blumenkohl | Braune Butter | Meerrettich
29.-

SPANFERKEL

Ramen-Jus | Spinat | Shiitake
34.-

KALB

Verbene | Tomate | Zwiebel
38.-

DESSERTS

ORIGINAL BEANS

Roter-Shiso | Karamell
19.-

WEIßES CURRY

Rhabarber | Weiße Schokolade | Verbene
19.-

FRANZÖSISCHE KÄSE

„Maitre Bernard Antony“
21.-

**Unser Konzept lässt es leider nicht zu,
auf Allergene Rücksicht zu nehmen.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.**