

HORS D'OEUVRES

Brotgedeckte Focaccia, Baguette, Salty Cracker • gesalzene Butter • Hummus 7,-

Frische Felsevausteru „OYSRI“ großes Kaliber • Schalotken Vinaigrette Stk. 6,-
* * 1/2 doz. 36,-

ENTRÉES

franz. Artischocke im Ganzen • Kräuter Vinaigrette 2,-

Courgettes • gefüllte Zucchini Blüte • Ricotta • Polenta • Oregano 16.5,-

Baby Leaf Spinatsalat • Traubenkerud • Regent Traube • Buchweizen
* * Parmesan 70 Monate gereift 16,-

Tartare classique vom Staufer * Rind, 100g • Waddelei • Kaperblätter 2,-

SOUPÉ

Klare Tomatensuppe • Pecorino-Maisgrieß Nocke • Zitrone • Basilikum 16,-

PLATS

Boulette de boeuf roui dry aged Entrecôte • Ratatouille • Kartoffelpüree 28,-

Ragout de moules * Könige aus dem Wildfang • Miesmuschel • Bortotti Bdne
* Tomate • Aubergine • Fregola Sarda 29,-

Risotto • Schlafmilde • Chauterelles • Pfirsich • Zitrouenthymian 27,-

DESSERTS

Provenzialisches Honig Eis • Feige • Sirup • geröstete Pistazie 10.5,-

Crumble von der Pflaume • Touka Bdne • weiße Schokolade
* * Haselnuss Eis 13,-

Sélection de fromage • Chutney • Orangenseuf • Walnuss 23,-

Glace je Kugel 4,- Zitrouen Verbeene • Sauerkirsche Sorbet