



*Crème de la Parian*



*Crème de la Parais*

## *Vorspeisen*

<b>Lila gebeizter Label Rouge Lachs</b> Fenchel-Orangen-Salat   Zitronen Schmand   Kaviar	18,90 €
<b>Gebackener Picandou</b> Mandelblättchen   Karamellierter Chicorée   Feigen	17,50 €
<b>Duett von Jakobsmuschel &amp; Wildfanggarnele</b> Pochierte Birne   Citrus Espuma	19,50 €

## *Suppen*

<b>Feldsalat-Creme-Suppe</b> Granatapfel   Möhren-Ingwer-Vinaigrette	10,50 €
<b>Topinambur-Creme-Suppe</b> Geröstete Haselnüsse   Kräuteröl	9,50 €



*Crème de la Pâraan*

## *Intermezzo (Zwischengang)*

<b>Tagliarini</b> Baby Leaf   Tomaten   Trüffelschaum	15,80 €
<b>Zitronen-Risotto</b> Flusskrebsfleisch   Äpfel   Zuckerschoten	20,50 €
<b>Rote-Bete-Gnocchi</b> Spinat   Walnüsse   gebackener Camembert	17,50 €
<b>Wildfang Garnele</b> Staudensellerie   confierte Tomaten   Knoblauch   Chili   geröstetes Baguette	24,50 €
<b>Kikok Hähnchenbrust</b> Beet von Kräuterseitlingen   Lauch   Dijon-Senf-Sauce	22,50 €



*Crème de la Parais*

## *Hauptgang*

<b>Australian Ocean Beef Filet</b> Walnusskruste   wilder Brokkoli   zweierlei Karotte   Pastinaken-Püree   Portwein-Jus	39,00 €
<b>Skrei Loin</b> Winterspinat   Steckrüben   Gewürz Balsamico	35,00 €
<b>Coq au Vin vom Kikok Maishuhn</b> Provenzalisches Gemüse   Pommes Dauphine   Champignons & Bacon   Thymian-Jus	28,50 €
<b>Rehschnitzel</b> Haselnusspanade   Kohlrabi   Spätzle   Preiselbeeren	32,50 €

## *Dessert*

<b>Apfel-Rosinen-Crumble</b> Walnuss Eis   Physalis	10,50 €
<b>Gebackene Feigen</b> Quark   Mascarpone   Mandeln	13,50 €
<b>Kugel Eis</b>	2,50 €



*Crème de la Pâraan*

## *Hits for Kids*

<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Bandnudeln	12,00 €
<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes	10,00 €
<b>Crispy Chicken</b> mit Pommes	11,50 €