

VORSPEISEN / APPETIZER

---

|  |                   |
|--|-------------------|
| Puntarelle / Guanciale / Brot-Crumble<br><i>Puntarelle / guanciale / bread crumble</i>   | 24                |
| Paniertes Ei / Spargel / Parmesan<br><i>Deep fried egg / asparagus / parmesan cheese</i>   | 24                |
| Karamelisierter Ziegenfrischkäse / rote Beete / Nüsse<br><i>Caramelized goat cheese / beetroot / nuts</i>  | 21                |
| Rindstatar / Eigelbcrème / Zwiebelcrunch / Senfkörner<br><i>Beef tartar / cream of egg yolk / onion crunch / mustard seeds</i>                     | 32      46 als HG |
| Knochenmark / Petersiliensalat / Schalotten / Sauerteigbrot<br><i>Bone marrow / parsley salad / shallots / sourdough bread</i>                     | 19                |
| Rösti "Nina G." / Rindstatar / Crème fraîche / "Glattfelder" Kaviar<br><i>Rösti "Nina G." / beef tartar / crème fraiche / "Glattfelder" caviar</i> | 89                |

SUPPEN / SOUP

---

|   |    |
|---|----|
| Asiatische Hühneressenz / Gemüse / Raviolo<br><i>Asian chicken broth / vegetables / raviolo</i> | 21 |
| Grüne Spargelschaumsuppe / Jakobsmuschel<br><i>Cream soup of green asparagus / scallop</i>      | 22 |

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZER

| HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA   | VS | HG |
|---|----|----|
| Ravioli / Kalbshaxe / Kräuter / Parmesan<br><i>Ravioli / veal shank / herbs / parmesan</i>                  | 28 | 49 |
| Gnocchi / Morcheln / Belper Knolle<br><i>Gnocchi / morels / Belper Knolle</i>                               | 27 | 47 |
| Spaghettoni / Baby-Rocklobster / Tomate / Bisque<br><i>Spaghettoni / baby rocklobster / tomato / bisque</i> | 42 | 69 |

FISCH / FISH

---

VS HG

Steinbutt / weisser Spargel / Bärlauch / Vin Jaune  
*Turbot / white asparagus / wild garlic / Vin Jaune*

39 64

FLEISCH / MEAT

---

Mieral Poulet / Lattich / fermentierter Knoblauch / Kartoffel-Millefeuille  
*Mieral chicken / lettuce / fermented garlic / potato millefeuille*

54

Lammrücken / Erbse / Karotte / Senf-Jus  
*Loin of lamb / peas / carrot / mustard jus*

59

Kalbskotelette / grüner Spargel / Kartoffelpüree / Morchel-Jus  
*Veal chop / green asparagus / mashed potatoes / morel jus*

69

DESSERT / DESSERT

---

Mango Pavlova & Sorbet  
*Mango pavlova & sorbet*

18

Warmer Schokoladenkuchen / Vanille / Erdbeere  
*Warm chocolate cake / vanilla / strawberry*

19

Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) mind. 30 min. Wartezeit  
*Kaiserschmarrn (minimum 2 persons) min. 30 min. serving time*

19

KÄSE / CHEESE

---

Brie de Meaux mit Trüffel (Robert Speth)  
*Brie de Meaux with truffles*

24