

## LUNCH

### Amuse Bouche

DRY AGED SAIBLING | Fermentiere Aprikose | Kaffee

STUNDENEI | Kartoffel | Ikura | Schnittlauch | Crouton

KALBSRÜCKEN | Exotische Tomate | Burrata | Baba Ganoush

KOKOS | Erdbeere | Churro

### Petit Four

### MENU

3 GANG (ohne Stundenei)	45
4 GANG	60
5 Gang Experience Menü	135

## STARTER

Spargelsuppe	8
Spargel   Pochiertes Ei   Sauce Vinaigrette   Schinken	18
Risotto   Spargel	20
Tataki   Letscho   Austernpilz   Sellerie	20

## MAIN

Lachs   Spargel   Ei   Dill   Beurre Blanc	25
Kalbsschnitzel   Petersilienkartoffel   Preiselbeere	28
Ente   Senfkorn   Gnocchi   Schnittlauch	32
Portion Spargel	10

## DESSERT

New York Cheesecake   Thymian   Honig	12
Kokos   Erdbeere   Churro	12