

Aktuelle Genüsse

20.03. - 06.04.2025

VORSPEISE

Burrata auf marinierten Honig-Tomaten

Cremige Burrata auf einem Bett aus aromatisch marinierten Honig-Tomaten, serviert mit würzigem Rucola und geröstetem Ciabatta. Ergänzt wird das Gericht durch ein feines Basilikum-Pesto, geröstete Pinienkerne, aromatische Taggiasca-Oliven (Olivensorte aus Ligurien, Italien. Sie sind klein, oval und haben eine weiche, saftige Textur.) und eine intensive Creme von getrockneten Tomaten und einem Hauch von Balsamico. | 21,50

MITTELPUNKT

Dry Aged Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

„Bärlauch-Tortellini“ in cremigem Bärlauchpesto (V)

Frische, handgemachte Tortellini, gefüllt mit einer feinen Ricotta-Bärlauch-Mischung, schwenkt in einer cremigen Bärlauchpesto-Sauce. Dazu geröstete Pinienkerne, halbgetrocknete Tomaten und eine leichte Stracciatella-Käse-Note für ein harmonisches Geschmackserlebnis. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

„Arabisches Grillgemüse mit Baharat“ (V+)

Eine bunte Auswahl an gegrilltem Gemüse, mariniert in duftendem Baharat-Gewürz, begleitet von knusprig gerösteten Kichererbsen. Serviert mit einer intensiven, scharf - würzigen Creme aus gerösteter Paprika – eine perfekte Kombination aus orientalischen Aromen und herzhaftem Geschmack. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.