## Aperitif- Weinempfehlung

Negroni (Gin, Campari, Wermut) 9,50

***

1999 Borgonero, Borgo Scopeto Tenuta Caparzo Tafelwein Toskana 0.75 l 36,00

## Vorspeisen & Suppen

Schwarzwurzelschaum, Orangen-Chicoree, gebeizter Saibling, geröstetes Brot 12,00

* * *

Orientalischer gelber Linseneintopf, Gemüse, pikantes Koriander-Zwiebel-Chutney (vegan) 12,00

* * *

Buratta, Portwein-Schalotten, Walnuss, Tomatentatar, Limette 18,00

* * *

Shrimps-Arancino, Ajvar-Mayonnaise, Ofenpaprika, pikante Gurke 19,00

## Opernteller 31,00

Gebackene Limetten-Garnele, Avocadosalsa
Schwarzwurzelschaum, Orangen-Chicoree, gebeizter Saibling, geröstetes Brot
Salbei-Kalbsrücken, Parmaschinken, Tomatentatar
Rinderfilet, Dijonsenfcrème, Röstzwiebeln
Scamorza, Kräuter im Strudelblatt

## Vegetarisch

Ravioli, Radicchio, geräucherter Provola, glasierte Walnuß-Birnen, Portwein-Schalotten 23,00

* * *

Geschmorter Spitzkohl, Cashewkern-Crunch, Süßkartoffelcreme, 21,00
gepickelte Shiitake, pikantes Paprikaöl (vegan)

* * *

Getrüffeltes Brokkoli-Risotto, gerösteter Bimi, Mandeln 23,00

## Hauptgerichte

Tagliolini, Tomaten-Krustentiersud, junger Spinat, Pancetta, gebratener Octopus 29,00

* * *

Kross gebratener Adlerfisch, Kartoffel-Petersilienmus, Wurzelgemüse-Linsen, 33,00
Bottarga, Safransauce

* * *

Wiener Schnitzel, Preiselbeeren, Röstkartoffeln oder lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 34,00

* * *

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind, Jus, Paderborner Maishähnchen, 34,00
Topinambur-Mousseline, Kartoffel-Omelett, Kräuterseitling, Karotte

* * *

Geschmorte Lamm-Hüfte, gekräuterter Rücken, geröstete Tomatensauce, 37,00
Parmesan-Polenta, eingelegter Senfkohl, Pinienkern-Aubergine

## Süß & Käse

Crème Brûlée, Haselnuss-Eis, Kakao-Crumble 11,00

* * *

Amalfi Zitronen-Curd, Kokossorbet, Brombeer-Schokoladen-Cremeux, Baiser 14,00

* * *

Bio-Edelkäse, Feigensenf, Schalotten-Marmelade, Früchtebrot 15,50