



VORSPEISEN

Sommersalat Blattsalate, Sonnenblumenkernen, Croûtons und würzigem Senfdressing mit 3 Garnelen mit Perlhuhnbrust	11 +9 +9
Caesar's Salat Romanasalat, Datteltomaten, Croûtons und Anchovisdressing mit 3 Garnelen mit Perlhuhnbrust	12 +9 +9
Thunfischtatar Avocado, Passionsfrucht und Sesam	24
Marinierte Gelbschwanzmakrele eingelegte Zwiebeln, Bärlauchknospen, Koriander und schwarzer Knoblauch	24
Duroc – Schweinebauch Spitzkohlsalat, Mais und BBQ – Würze	18

ZWISCHENGÄNGE UND PASTA

Bretonische Fischsuppe mit Fischmedaillons, Safran und Aioli	17
Wan Tan vom Kalb junger Lauch, Ingwer und Chili	16
Tagliatelle (vegetarisch) Bärlauchpesto, Pfifferlinge und Parmesan	14
Tagliatelle fresche con ragú di manzo »tradizionale« traditionelle „Bolognese“ aus Rinderschulter, Tomate und Basilikum	16



HAUPTSPESIEN

Kabeljau Kichererbsen, Rasel-Hanout und Granatapfel	29
Gulasch vom Simmenthaler Rind Paprika, aufgeschlagenen Sauerrahm und Petersilienkartoffeln	19
Perlhuhnbrust Polentatramezzini, Taggiasca Olive und sizilianische Datteltomaten	28
Kalbskotelett Sauce Choron, Pfifferlinge und junge Karotten	38
Filet von der Simmentaler Färs gratiniert mit Kräutern und Parmesan, junges Gemüse und Pfälzer Drillinge	45



DESSERTS

Grießnockerl Zwetschgenröster, Vanillesauce und Zwetschgensorbet	17
Heidelberger Mirabelle Zitronenverbene, karamellierte Dulce Schokolade	17
WEINBERGPFIRSISCH Shortbread und Crème fraîche	17
Sorbetvariation mit Beeren	12