

Gedeck. Saurteigbrot. Olivenöl. Aufstrich.

4,9

PINSEN	160g / 320g
Roastbeef. Feige. Brickäse. Honig-Senf-Crème-Fraîche.	8,0 / 14,5
Pulled Pork. Bergkäse. BBQ Sauce.	8,0 / 14,5
Fenchelsalami. Tomatensauce. Spicy-Mayo.	8,0 / 14,5
Thunfisch. Dill-Sauerrahm. Knoblauch-Mayo.	7,5 / 14,0
Prosciutto. Tomatensauce. Burrata. Rucola.	8,0 / 14,5
Hummus. Anti Pasti. Frischer Basilikum. <i>vegan</i>	7,0 / 13,0
Büffelmozzarella. Tomatensauce. Pesto. Rucola.	7,5 / 14,0
Gorgonzola. Mozzarella. Parmesan. Bric. Crème-Fraîche. Rucola.	7,5 / 14,0
Bunte Tomaten. Kräuter-Crème-Fraîche. Babypinac.	7,5 / 14,0

natürlich /
pikant /
süß

CHEF'S CHOICE MENÜ

5-Gang-Menü	69,0
Weinbegleitung	34,0

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind. Gepickeltes Gemüse. Zwiebel-Chutney-Butter. Unser Toastbrot.	17,8
Geröstete Paprikaschaumsuppe. Shiso. Maiscracker.	6,5
Octopus-Carpaccio. Tomatensalsa. Senfsaat. Burrata.	12,8
Romana Salatherzen. Ziegenkäse. Melone. Quinoa.	11,3

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Forellenfilet. Beluga Linsen. Speck. Limonen-Schaum.	19,8
Maishuhnbrust. Istrischer Trüffel. Risotto. Junglauch.	24,8
Flank Steak. Zwiebelgewächse. Kartoffelvielfalt. Sauce Béarnaise.	27,8
Homemade Ravioli. Schwammerl. Bergkäse. Wildkräuter.	16,8

DESSERT | KÄSE

Vanille-Crème Brûlée. Karamell. Passionsfrucht.	9,8
Schokotarte. Erdbeeren. Sauerampfer.	9,8
Sorbetvariation.	8,0
„Kasalm“- Auswahl. Tomatenchutney. Fruchtbrot.	14,9

ARRAVANÉ