



netts am Abend

Vorspeisen Empfehlung	28
Dreierlei Second Cuts vom Kalb und vom Rind mit Sellerie und Trüffel <i>Trilogy of veal and beef second cuts with celery and truffle</i>	
Suppenkreation	18
Krustentiersuppe mit Fenchel und Jakobsmuschel <i>Crustacean soup with fennel and scallop</i>	
Fischteller	48
Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches <i>Daily fish recommendation</i>	
Künstlerteller	48
Tagesempfehlung <i>Daily meat recommendation</i>	
Dessert Empfehlung	16
French Toast 2.0 <i>French toast 2.0</i>	

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

Compose your own menu – on request with wine pairing

Menupreise	Menu prices	mit Weinbegleitung / with wine pairing
3 Gang	3 course menu 82	108
4 Gang	4 course menu 93	125
5 Gang	5 course menu 109	142

Vegetarisch 	34
Fregola Sarda mit Ratatouille und Kräuterschaum <i>Fregola Sarda with Ratatouille and herbal foam</i>	
Vegan 	35
Eierschwämmli Risotto und gebackene Zucchini-Blüte mit Ratatouille Füllung <i>Chanterelle risotto with and fried zucchini flower with a ratatouille filling</i>	
Asiatisch angehaucht	41
Grünes Thaicurrygemüse mit Pouletbruststeifen, Basmatireis und gerösteten Erdnüssen <i>Green Thai curry with vegetables, chicken breast stripes, basmati rice and roasted peanuts</i>	

aktuelle Saisongerichte

Pulpo mit Kartoffel-Bohnensalat	24	35
<i>Octopus with potato and bean salad</i>		
Thunfisch im Sesammantel auf Asiagemüse mit Zitronengrassrisotto		48
<i>Tuna fish in a sesame coating on Asia vegetables with lemongrass risotto</i>		
Kalbskotelette (350g) mit Patatine und Saisongemüse		68
<i>Veal chop (350g) with patatine and seasonal vegetables</i>		