

## Vorspeisen

Bio-dynamische Herbstsalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Geräucherte Entenbrust mit Himbeervinaigrette, grünen Bohnen und Wiesenchampignons

Geeiste Avocado mit Crevette rosé und Granny-Smith-Apfel

Gegrillter Tintenfisch mit Tomatencreme und sardischem Fregolasalat

Caesar Salad mit Codesa Sardellen und Parmesandressing

Sashimi vom Big-Eye Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Sprossensalat

## Suppen und Zwischengänge

Linsensuppe mit Curryschaum und Linsensprossen

Papardelle mit Ochsenchwanz-Ragout, Tomate und Perlzwiebeln

## Hauptgänge

Geschmorte Lammschulter aus dem BIG Green Egg mit breiten Bohnen und Stampfkartoffeln

"Himmel und Erde" Blutwurst mit geschmortem Apfel, gebackenen Zwiebel und feinem Kartoffelpüree

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Sanft gegarter Seesaibling mit Beurre Blanc und zweierlei Sellerie

## Käse & Desserts

Sorbetvariation - Holunderbeere, Granatapfel, Quitte -

Cremiger Milchreis mit Walnuss- Salz- Karamell, Portweinbirne und Bourbon Vanillerahmeis

Crème brûlée mit Zwetschgenkompott und Zwetschgensorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

**1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €**