

## **Vorspeisen**

Bio-dynamische Wintersalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Gratinierter Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Sautierter Tintenfisch mit Kräuterwaffel, geräucherter Frischkäse und Zwiebelchutney

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

Rote Zwiebeltarte mit Black Tiger Garnele und Beurre Rouge

## **Suppen und Zwischengänge**

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Breznknödeln und Wildkräutersalat

Rote-Bete-Himbeersüppchen mit Enten-Wan-Tan

Ochsenschwanz-Tortelloni mit confinierter Schwarzwurzel und Kartoffelmousseline

Feine Spaghettini mit getrüffelter Milchkalbsbolognese

## **Hauptgänge**

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln

Filetspitzen à la Stroganoff mit grünen Bohnen und Kartoffelrösti

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

Sanft gegarter Rücken vom Angelkabeljau mit Pancettajus, Sauerkraut und Kartoffelschaum

## **Käse & Desserts**

Sorbetvariation - Holunderbeere, Birne, Blutorange -

Orangen-Mohn-Guglhupf mit Orangensalat und Vanilleeis

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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