

## **Vorspeisen**

- Herbstsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 13 €
- Süß- saures Spanferkelbäckchen / Hummus / Ajvar - 17 €
- Gegrillter Calamar / griechische Joghurt-Crème / Olivenkonfitüre - 19 €
- Gebratene Wachtel / Belugalinsen / Trüffelcreme - 25 €
- Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 29 €
- Terrine von der Gänsestopfleber / Feigen / Brioche - 32 €

## **Suppen**

- Steinpilzschaumsüppchen / Brezenknödel / Wildkräutersalat - 14 €
- Geeiste Gartengurke / Rauchaal / Stopfleber / grüner Apfelschaum - 29 €

## **Zwischengang**

- Zander-Ravioli / Flußkrebssnabe / Gartengemüse - 18 €
- Penne von Setaro / aglio olio / Bottarga / Thunfisch - 19 €

## **Fisch**

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 34 €
- Angelkabeljau / Bouillabaisse / Meeresfrüchte / dicke Bohnen - 39 €

## **Fleisch**

- Koteletts vom Iberico Schwein / Senfkruste / geschmorter Kürbis / cremige Polenta - 39 €
- Rücken vom Salzwiesenslamm / Bohnencassoulet / piemontesische Gnocchi - 42 €