

## MENÜ DER SAISON

## VORSPEISE

Seeteufel Carpaccio 15,5  
 Rohe Marone . Gel . Haselnuss . Gewürztraminer . Fischrogen . Kresse . Roggen

## ZWISCHENGANG

Aromatisiertes Brathähnchen . Dashi 19,5  
 Wan Tan . Oliven Kapern Streusel . Eigelb . Knusperhaut

## HAUPTGANG

Kabeljau 26,5  
 Miso Quitte . Topinambur . Pak Choi

Rücken vom Nebrodi Schwein 27,5  
 Walnuss Oliven Mantel . Maispudding . Babymais . Kräuterseitling . Perlzwiebel  
 Sesam . Demiglaze

## NACHTISCH

Feigenblätter & Pistazien vom Etna 13,5

Tiramisu von Mandarine & Yuzu 13  
 Yuzu Crème . Mandarineneis . Biscuit in Kaffee . Mandarinen  
 Kokos . weiße Schokolade

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,5  
 Vanillesoße . hausgemachtes Eis (20 Min. Genussverzögerung)

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz 11,5

+ Weinbegleitung

3 Gang Menü ( VS . HG . NT )	48	+ 19
4 Gang Menü ( VS . ZG . HG . NT )	64	+ 26
5 Gang Menü ( VS . ZG . Fischgang . HG . NT)	77	+ 34
5 Gang Menü mit pré Dessert	85	

## VEGETARISCHES MENÜ

## VORSPEISE

Gereifter Ricotta 12,5  
 Rohe Marone . Gel . Haselnuss . Gewürztraminer . Kresse . Roggen

## ZWISCHENGANG

Schafskäse gebacken 17,5  
 Miso Quitte . Topinambur . Pak Choi

## HAUPTGANG

Tofuschnitte vegan 19,5  
 Walnuss Oliven Mantel . Maispudding . Babymais . Kräuterseitling . Perlzwiebel  
 Sesam

## NACHTISCH

Feigenblätter & Pistazien vom Etna 13,5

Tiramisu von Mandarine & Yuzu 13  
 Yuzu Crème . Mandarinenis . Biscuit in Kaffee . Mandarinen  
 Kokos . weiße Schokolade

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,5  
 Vanillesoße . hausgemachtes Eis (20 Min. Genussverzögerung)

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz 11,5

+ Weinbegleitung

3 Gang Menü ( VS . HG . NT ) 40 + 19  
 4 Gang Menü ( VS . ZW . HG . NT ) 50 + 26