

Vorspeisen & Suppe

| | |
|---|----|
| Spinatcremesuppe mit Eigelb | 8 |
| Consommé vom Rind mit Pfifferlings-Bries-Strudel | 9 |
| Cremige Burrata mit Avocado und Tomaten Potpourri | 14 |
| Ikarimi Lachs mit eingelegten Melonen Erbse und Chili | 16 |
| Sous-Vide gegarter Kalbsrücken mit roh mariniertem Thunfisch Silberzwiebeln und Thunfischsauce | 18 |

Dazwischen

| | |
|---|----|
| Gebratene Hahnenkämme mit Zitrusaromen und Blumenkohl „polnisch“ | 14 |
|---|----|

Fleisch & Fisch & Vegetarisch

| | |
|---|----|
| Bretonischer Lammrücken mit Schnippelbohnen und cremiger Thymian Polenta | 34 |
| Gebratener Wolfsbarsch aus Wildfang mit Passepierre-Algen Olivensalsa und Gnocchis | 36 |
| Hausgemachte Nudeln mit cremigen Pfifferlingen | 18 |

Dessert

| | |
|--|----|
| Eine Kugel hausgemachtes Sorbet | 3 |
| Despresso - Kleine Crème Brûlée und Espresso | 7 |
| Himbeeren mit Crunch und Schokoladen-Minze-Eis | 13 |
| Eingelegter Weinbergpfirsich mit Sabayone und Lavendelblüteneis | 14 |

Köpfers Steinbuckmenü

| | |
|---|-----|
| Ikarimi Lachs mit eingelegten Melonen Erbse und Chili | *** |
| Consommé vom Rind mit Pfifferlings-Bries-Strudel | *** |
| Gebratene Hahnenkämme mit Zitrusaromen und Blumenkohl „polnisch“ | *** |
| Gebratener Wolfsbarsch aus Wildfang mit Passepierre-Algen und Olivensalsa | *** |
| Rückenfilet vom Salzwiesenlamm mit jungem Spinat und Kartoffel-Olivenkrapfen | *** |
| Himbeeren mit Crunch und Schokoladen-Minze-Eis oder Käse von Affineur Christophe Martin | |

6 Gang Menü 76 € / Wein 42 €

5 Gang Menü 67 € (ohne Hahnekämme) / Wein 34 €

4 Gang Menü (ohne Suppe und Hahnekämme) 59 € / Wein 28 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 6 und 5 Gang Menü bis 20 Uhr entgegen

Vegetarisches Menü

| | |
|--|-----|
| Cremige Burrata mit Avocado und Tomaten Potpourri | *** |
| Spinatcremesuppe mit Eigelb | *** |
| Hausgemachte Nudeln mit cremigen Pfifferlingen | *** |
| Eingelegter Weinbergpfirsich mit Sabayon und Lavendelblüteneis | |

4 Gang Menü 43 EUR / Wein 28 EUR

3 Gang Menü (ohne Suppe) 36 EUR / Wein 22 EUR

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!