

## VORSPEISEN / STARTERS

### **OLIVEN DUETT**

Marinierte grüne & schwarze Oliven, Kapernäpfel, Artischockenherzen

*Green & black marinated olives, caper berries, artichoke hearts*

4.5 €

### **MARKTSALAT**

Gemischter Salat, Avocado, saisonales Marktgemüse, Sichuanpfeffer-Dressing

*Mixed leaves, avocado, seasonal market vegetables, Sichuan pepper dressing*

8.5 €

### **“BELLE ALLIANCE” SALAT**

Gemischter Salat, gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian,

Walnüsse, Cranberries, Feigen-Vinaigrette

*Mixed leaves, honey & thyme baked goat's cheese, walnuts, cranberries, fig vinaigrette*

9.5 €

## VORSPEISEN / STARTERS

### **SOUP DU JOUR**

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem wechselnden Angebot!

*Please ask our staff for our daily offer!*

6 €

### **BURATTA DI BUFFALA**

Spinat, Grapefruit, Grüne Pfefferkörner

*Spinat, grapefruit, green peppercorns*

9 €

### **CARPACCIO**

Rindercarpaccio, Meerrettich-Sellerie-Remoulade, Rauke

*Beef carpaccio, horseradish & celeriac remoulade, rocket*

10 €

**FRÜHLINGSRISOTTO**

Grünes Risotto mit Spargel, Kräuterseitlingen, Crème Fraîche, Grana Padano  
*Green risotto with asparagus, king oyster mushrooms, crème fraîche, Grana Padano*  
13.5 €

**OCTOPUS**

Gegrillter Octopus, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Romesco Sauce  
*Chargrilled octopus, green beans, punched baby potatoes, Romesco sauce*  
15.5 €

**LACHSFILET**

Lachsfilet aus der Pfanne, Rote-Beete-Hirse, gegrillte  
Frühlingszwiebeln, Orangen-Schallotten-Dressing  
*Pan fried salmon filet, beetroot millet, chargrilled spring onion, orange & shallot dressing*  
17 €

**ENTRECÔTE**

Gegrilltes Entrecôte vom Rind, junge Kartoffeln, Mangold, schwarze Knoblauchbutter  
*Chargrilled beef entrecote, punched baby potatoes, rainbow chards, black garlic butter*  
19.5 €

**DESSERT**

**KÄSEPLATTE**

Auswahl an saisonalem Käse, mit Chutney  
*Seasonal selection of cheese and chutney*  
10.5 €

**OH SCHOKOLADE!**

Schokoladen-Soufflé, Madagaskar Vanilleeis,  
gesalzene Karamell-Streusel  
*Chocolate soufflé, Madagascar vanilla ice-cream,  
salted caramel crumbs*  
7 €

**AFFOGATO**

Espresso, Madagaskar Vanilleeis, Toskanisches Biscotti  
*Espresso, Madagascar vanilla ice-cream, Tuscan biscotti*  
4 €