

**Starter****Reichenauer Blattsalate**

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing

8

**gemischter Frühlingssalat**

Petersilienvinaigrette, Croûtons &amp; Kresse

9

*dazu empfehlen wir*

gegrillte rote Wildfanggarnele

+3

**Tom Kha Gai**

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

**Bärlauchcrèmesuppe**

wahlweise mit Wildfanggarnele

+3

9

**Getruffeltes Beef-Tatar vom Weiderind**

Eigelbcrème, Enoki-Pilze, Hickory-Öl, Schnittlauch-Creme fraiche

21

**Gebratene Gänseleber**

Erdnusssauce, Apfelgel &amp; sautierter Pak-Soi

25

**Mosaik vom Label Rouge Lachs**

Shiso – Marinade &amp; Friséespitzen

21

**Kreuz Classics****Rinderbugbraten an feiner Schmorsauce**

frisches Marktgemüse &amp; Kartoffelstampf

26

**Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind**

mit frischen Röstzwiebeln &amp; Kalbsjus, dazu Spätzle &amp; Marktgemüse

31

**Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 180g**

dazu Schalottenjus, Gemüsebouquet &amp; Amazing-Fries

38/41

**Geschmorte Kalbsbäckle**

Jus, Mini-Karotte, Kartoffelstampf &amp; Buttermilch

30

**Kross gebratenes Stübenküken Supreme**

Geftügeljus &amp; dreierlei vom Blumenkohl

29

**Lammkarree**

Thymian-Jus, Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln

34

**Fisch****Bouillabaisse von Seeedelfischen**

mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen, rote Wildfanggarnele, dazu geröstete Focaccia und Safranayoli

19/24

**Grillierte rote Wildfanggarnelen**

an Trüffelndue, mit Tagliolini &amp; Honigtomate

26

**Gegrilltes Zanderfilet**

Kräuterpesto, Gewürzreis &amp; Avocadosalat

26

**Pulpo, sous-vide gegart**

mit Fregola-Salat &amp; wildem Brokkoli

32

**Loin vom bretonischen Seeteufel**

Trüffelndue &amp; Safranrisotto

36

**Vegi****Tagliolini mit Trüffelndue**

confierte Honigtomate &amp; Petersilie

21

**Gnocchi in Pecorinocrème**

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate &amp; Persil frit

20

**getruffelte Käsespätzle**

mit gereiften Bergkäsen und Röstzwiebeln

21

**Fettuccine mit frischem Bärlauch**

mit Belperknolle und confierter Honigtomate

20

wahlweise dazu grillierte Wildfanggarnelen

+6

**Fettuccine mit Spitzmorcheln & Sherry**

wahlweise dazu grillierte Wildfanggarnelen

24

+6

Nachspeisen

**Mousse von der Valrhona – Schokolade**

mit Waldbeeren, Fruchtsauce & Sucrée - Steusel

12

**Crème Brûlée**

dazu hausgemachtes Sorbet und ein Bouquet von frischen Früchten

12

**Sorbetvariation**

nach Auswahl des Tages

12

Für Umbuchungen der Beilagen behalten wir uns vor, Ihnen 2,50 € zu berechnen.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Durch den Zubereitungsprozess auf dem Grill können Kreuzkontaminationen von Fleisch, Fisch und Krebstieren vorkommen. Bitte Informieren Sie unsere Mitarbeiter über etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien, eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen halten wir gerne für Sie bereit.