

# MENÜ

## VORSPEISEN

### TATAR VOM RIND

mit geschmorter Paprika-Emulsion, Nussbutter-Eigelb, Parmigiano Reggiano und hausgemachtem Sauerteig-Brot (A,C,D,G,M)

80 Gramm 15  
160 Gramm 25

### SPARGEL CRÉMÉ SUPPE

mit gebeizter Ramsauer Gebirgsforelle und grünem Spargel (C,D)

9

### GRÜNER SPARGEL MIT BLAUMOHN

dazu Vogerlsalat-Vinaigrette, Mohnemulsion und Pfirisch (C,G,M)

17

## HAUPTGERICHTE

### ROSA GEBRATENES KALBS RIBEYE

mit Paprika-Haselnusscreme, Fregola Sarda und gerösteten Spitzpaprika (A,C,E,G)

33

### SANFT GEGARTER SAIBLING

im fermentierten Karottensud, gedörnte Karotten, Erdäpfelgnocchi und Petersilie (A,D,C,G)

24

### ZWEIERLEI VOM LAMM

Rosa gebratene Lammhüfte und geschmortes Lamm-Femur, dazu soufflierter Couscous, Mairüben und Saubohnen (A,C,G,L,M,O)

32

### GESCHMORTER KOHLRABI MIT KARDAMOM-ÄPFELN

Cremigen Perlgrauen, jungen Erbsen und Kohlrabi-Buttersaftl (A,G,O)

18

## DESSERT

### SAFTIGER ORANGENKUCHEN "BY SIMON"

Vanille-Mascarpone und gelierte Orange (A,C,G)

8

### DUNKLER SCHOKOLADEN BROWNIE MIT GERÖSTETEM REIS-MILCHEIS

dazu griechischer Joghurt, knuspriger Reis und BIO Olivenöl aus dem Latium (A,C,E,G,H)

12

### RHABARBER FRENCH TOAST

mit weißer Schokoladen-Tonkabohnen Ganache, eingelegter Rhabarber und Himbeersorbet (A,C,F,G)

12

# MENÜ

## STARTER

### **BEEF TARTARE**

with smoked bell pepper emulsion, nut butter egg yolk, Parmigiano Reggiano and homemade sourdough bread (A,C,D,G,M)

**80 Grams 15**  
**160 Grams 25**

### **WHITE ASPARAGUS SOUP**

with cured mountain trout and green asparagus (D,G)

**9**

### **GREEN ASPARAGUS WITH BLUE POPPY SEEDS**

served with lamb's lettuce vinaigrette, poppy seed emulsion and peach (C,G,M)

**17**

## MAIN COURSE

### **MEDIUM ROASTED VEAL RIBEYE**

with bell pepper-hazelnut cream, fregola sarda and roasted pointed peppers (A,C,E,G)

**33**

### **GENTLY COOKED CHAR**

served in fermented carrot broth with dried carrots, potato gnocchi and parsley (A,D,C,G)

**24**

### **DUO OF LAMB**

Rosé roasted lamb rump and braised lamb femur, served with souffléed couscous, turnips and broad beans (A,C,G,L,M,O)

**32**

### **BRAISED KOHLRABI WITH CARDAMOM APPLES**

Creamy pearl barley, young peas and kohlrabi butter jus (A,G,O)

**18**

## DESSERTS

### **MOIST ORANGE CAKE BY SIMON**

with Vanilla mascarpone and orange jelly (A,C,G)

**8**

### **DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH ROASTED RICE-MILK ICE CREAM**

served with greek yogurt, crispy rice and organic olive oil from Latium (A,C,E,G,H)

**12**

### **RHUBARB FRENCH TOAST**

with white chocolate-tonka beans ganache, pickled rhubarb and raspberry sorbet (A,C,F,G)

**12**