



Aperitif

Black-Truffle-Fritten mit Sourcream-Kräuterdip	7,80
Entenleber-Crème brûlée, Oliven und Aioli, dazu hausgemachte Brotchips	10,80

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Avocado und Mango in Orangen-Chili-Vinaigrette (vegan möglich)	14,80
Gebratene Entenleber mit Salat von grüner Papaya, Karottenvinaigrette und kandierten Nüssen	16,80
Gebratener Oktopus mit zerdrückten Kartoffeln, geröstetem Knoblauch und Tomatenvinaigrette	16,80
Roh marinierter Thunfisch mit Sojasauce, Ingwer, Wakamesalat und Wasabimayonaise	16,80
Tapasvariation mit Suppe, roh mariniertem Thunfisch, Entenleber-Crème brûlée und Büffelmozzarella	18,80

Suppen

Tom Yam Gung mit Wildgarnelen	10,50
Cappuccino von Paprika und Tomate mit Artischocken, dicken Bohnen und schwarzem Knoblauch	10,50

Blattsalate *mit Balsamico- oder French-Dressing*

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Sprossen	klein 6,50 groß 13,80
... mit gegrilltem Ziegenkäse und Thymianhonig	zzgl. 4,80
... mit gegrillten Fischtranchen	zzgl. 7,80
... mit gegrillten Filetstreifen	zzgl. 8,80



Vegetarisch / Vegan

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse an gegrilltem Gemüse, altem Balsamico und weißem Tomatenschaum	23,80
Gebrautes junges Gemüse auf Süßkartoffelpüree mit Limonen-Sesam-Joghurt und Falafelsticks	23,80

Fisch

Sous Vide gegarter Lachs mit Orangen-Kokos-Salsa, gegrillter Avocado und schwarzem Reis	25,80
Ludwig`s Zitronen-Pasta mit grünem Spargel, Tomate, Jacobsmuscheln, Vongole und Wildgarnelen	28,80
Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) mit Sojasauce und Rettich-Gurken-Salat	32,80

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat	23,80
Zweierlei von der Maispoularde "Orient Style" mit jungem Mangold und Süßkartoffelpüree	26,80
Geschmorter Kalbstafelspitz auf Tomaten-Zwiebel-Püree dazu feines Ratatouille und Kartoffeltaschen	28,80
Rosa gegrilltes Lammkarree auf buntem Tomatensalat mit Falafelsticks und Limonen-Sesam-Joghurt	34,80
Rinderfilet unter der Steinpilz-Kräuterkruste mit Ziegenkäseravioli und gegrilltem Gemüse	38,80

Dessert & Käse

Ziegentopfen-Törtchen mit glasierten Kumquats, Yuzucrème und Sauerampfersorbet	10,50
Schokoladen-Ganache auf Brownieboden mit Rhabarbergrütze und Himbeersorbet	10,50
Sorbetvariation mit Himbeere in Kamillenlimonade, Sauerampfer in Lavendellimonade und Zitrone in Basilikumlimonade	11,50