

SAISON

LARDO MELON

grilled cantaloupe | pickled honeydew melon | lardo | mint

14

SUMMER BURRATA

apricot | pickled tomato | chili | basil

18

TASTE OF FOREST

lentils | romanesco | mushrooms | capsicum | eggplant-cream

19

CHAR

duet of carrot | pickled radish | citrus beurre blanc

26

48-HOURS-PORK-BELLY

chicory | caramelized fig | jus | cilantro-lovage-sesame-salad

as ENTREE

19

as MAIN COURSE

29

PORTOBELLO

tomato salsa | lardo | parmesan broth | belper root

8

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Michterzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gew. Erzeugnisse

Lardo Melon	O/G
Summer Burrata	O/G/A
Taste of Forest	O
Char	O/G/D
48-hours-pork-belly	F/N/A/G/O/M/L
Portobello	O/G