

## kalte & warme Vorspeisen

<b>Chicoréesalat</b> mit Spargel, Erdbeeren, Stracciatella di Burrata an Balsamico-Dressing	21.50	<b>V</b>
<b>„Klassiker – Crevettencocktail“</b> auf Avocadofächer mit Cocktailsauce	26.00	
<b>Ceviche von der Loup de mer</b> , Orange, Granatapfel, Koriander und Limette, Mangobalsamico	28.50/46.00	
<b>Randencarpaccio</b> mariniert, mit griechischem Feta, Apfel und Erdnusskrokant	19.50	<b>V</b>
<b>Weisse Spargelstangen</b> mit Sauce Hollandaise oder mit flüssiger Butter und Rohschinken	26.00 29.50	<b>V</b>
<b>Rohes Scampi-Carpaccio</b> (Wildfang Italien) mit Zitronenzeste, fein geschnittene Peperoncini, Orangen-fleur du sel und Knoblauchöl	31.00	
<b>Gewürztes Rindstatar</b> mit Kartoffelespuma, Röstwiebeln und Raspel vom gebeizten Eigelb	28.50/39.50	
<b>Tomaten- Datteltartar</b> mit Avocadocreme und Kräutersalat	19.50	<b>V</b>
<b>„Madame Sum“ Dumplings</b> Smoked BBQ Brisket, Pulled Duck, Pork «Xiao Long Bao», in Asiafond serviert (3stk. assortiert)	25.00	
<b>Gebackenes Tartelette</b> mit Spargel und Parmesan und Parmesanespuma	24.50	<b>V</b>
<b>Kurzgebratene Entenleber</b> mit gegrillter Ananas- und Chutney hausgemachtem Brioche	30.50/49.00	
<b>Graupenrisotto mit Zitronenzeste</b> und kurzgebratene argentinische Wildwassercrevetten	29.00/55.00	
<b>Markbein gekocht am Stück</b> mit Fleur de sel, dazu Kräutersalat	17.50	

## Suppen

<b>Sellerie- Apfelcrèmesuppe</b> mit gebratener Jakobsmuschel	17.00	
<b>Weisse Spargelcrèmesuppe</b> mit Morcheln	15.50	<b>V</b>

**„V“ sind Gerichte für „Vegetarier oder Veganer“**  
*«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»*