

am Lamin

einfach Delikat.

VORSPEISEN

Saibling mit Kürbis, Shitake, Bucheckern und Buttermilch	16,00 €
Rauchaal mit Pflaume, Fenchel und Haselnuss	19,00 €
Taube mit fermentierter Zwiebel, Kohlrabi, Lorbeer und Heu	18,00 €
Schweinebauch mit Sardinen, Rettich, Radieschen und Alge	16,00 €
Entenschinken mit Rotkohl, Holunder-Kapern und Mandeln	15,00 €

ZWISCHENGÄNGE

Kalbsbries mit Rübstiel, Kartoffel und Pfifferlinge	21,00 €
Stör "Escabeche" mit Tomate, Ziegenkäse und Estragon	23,00 €
Rotbarbe mit Venusmuscheln, Miso, Dill und Navetten	22,00 €
Topinambur mit Trüffel, Spinat und Ei	20,00 €

HAUPTGÄNGE

Shortrib mit Möhre, Mais, Orange und Honig	29,00 €
Flanksteak vom Kalb mit Schwarzwurzel, Brombeere und Steckrübe	25,00 €
Schwarzfederhuhn mit Petersilienwurzel, Radicchio und Maronen	26,00 €
Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Sellerie, Beete, Schalotten und Spargoli	26,00 €
Steinbeißer mit Feige, Walnuss, Pastinake und Wirsing	28,00 €

Die Gemüse unserer Gerichte werden nur leicht temperiert, damit sie ihre ganze Aromatik entwickeln können.