

Bistro

Trüffelschwein

VORSPEISEN & SNACKS

Hausgemachte Focaccia & Trüffelbutter	6€
Portion Oliven	4,5€
Portion Serrano Schinken Gran Reserva Duroc mit Focaccia	12€
Chili Sardinen in der Dose mit Tortilla Chips & eingelegten Zwiebeln	15€
Sardinen in Olivenöl mit Tortilla Chips & eingelegten Zwiebeln	13€
Eigelb mit Pilzen & Kresse	15€
Gurke mit Gingranité & gebeiztem Stör	15€

SUPPEN

Pfifferlingssuppe mit Ras el Hanout & Croûtons	9,5€
Fischsuppe mit Karotten & Focacciachip	12€

ZWISCHENGÄNGE

Pasta mit Sommertrüffel, Parmesan & Schnittlauch	18€
Entenleber mit Pflaume & Liebstöckel	21€
Pulpo mit Bohnencassoulet & Mango	21€

HAUPTGÄNGE

Pasta mit Sommertrüffel, Parmesan & Schnittlauch	25€
Geschmorte Iberico Bäckchen mit Petersilienwurzel, Apfel & Trüffel	29€
Pulpo mit Bohnencassoulet & Mango	31€

DESSERT

Kalter Beerencrumble mit Johannisbeersorbet & Vanillecrème	10€
Petit Fours 100g	9,5€

Bistro

Trüffelschwein

MENÜ

Gurke mit Gingranité & gebeiztem Stör

2018 Weingut Sattlerhof Gamlitzer Sauvignon Blanc, Steiermark

Fischsuppe mit Karotten & Focacciachip

2020 Weingut Laura Weber Riesling Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett, Nahe

Pasta mit Sommertrüffel, Parmesan & Schnittlauch

2019 Weingut Knewitz Chardonnay im Holzfass, Rheinhessen

Geschmortes Iberico Bäckchen mit Petersilienwurzel, Apfel & Trüffel

2019 Bodegas Forjas del Salnés Goliardo Caino, Rias Baixas

Kalter Beerencrumble mit Johannisbeersorbet & Vanillecrème

2014 Domaine Huet Vouvray „Le Mont“ Demi-Sec, Loire

5 Gänge 89€

Weinbegleitung 5 Gänge 39€

4 Gänge [ohne Hummersuppe] 79€

Weinbegleitung 4 Gänge 33€

APERITIFEMPFEHLUNG

Charles Heidsieck Brut Reserve Champagner 0,1l | 12€

Charles Heidsieck Rosé Reserve Champagner 0,1l | 15€

Weingut Eymann, Pinot Noir brut Rosé 0,1l | 8€

Weingut am Stein, Pure & Naked PetNat 0,1l | 8,5€

Manufaktur Jörg Geiger, Prisécco Rotftuchtig 0,1l | 6€