

# Bistro

# Trüffelschwein

---

## SNACKS ZUM APERITIF

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€

---

## VORSPEISEN

Gurke mit Gingranité & gebeiztem Heilbutt .....	15€
Geräucherte Entenbrust mit Kalamansi, Erdnuss & Koriander .....	19€
Beete mit Büffelmozzarella, Frühlingslauch & Meerrettich .....	16€

---

## SUPPEN

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

---

## ZWISCHENGÄNGE

Eigelb mit Pilzen & Kresse .....	15€
Pasta mit Herbsttrüffel, Parmesan & Schnittlauch .....	18€
Entenleber mit Pflaume & Liebstöckel .....	21€
Pulpo mit Bohnencassoulet & Mango .....	21€

---

# Bistro

# Trüffelschwein

---

## HAUPTGÄNGE

Pasta mit Herbsttrüffel, Parmesan & Schnittlauch .....	25€
Geschmorte Iberico Bäckchen mit Petersilienwurzel, Apfel & Trüffel .....	33€
Coq au Vin mit Wurzeln .....	29€

---

## DESSERT

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

---

## 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€

---

# Bistro

# Trüffelschwein

## MENÜ

Hausgemachtes Focaccia & Trüffelbutter

---

Gurke mit Gingranité & gebeiztem Heilbutt

2018 Weingut Sattlerhof Gamlitzer Sauvignon Blanc, Steiermark

---

Fischsuppe mit Karotten & Focacciachip

2020 Weingut Laura Weber Riesling Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett, Nahe

---

Pulpo mit Bohnencassoulet & Mango

2018 Weingut Luckert Zehnthof Berg 1 Riesling Spätfüllung Fass 67, Franken

---

Pasta mit Herbsttrüffel, Parmesan & Schnittlauch

2019 Weingut Knewitz Chardonnay im Holzfass, Rheinhessen

---

Kalamansi Sorbet

---

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

---

6 Gänge 99€

Weinbegleitung 6 Gänge 49€

---

5 Gänge [ohne Pulpo] 89€

Weinbegleitung 5 Gänge 39€

---

4 Gänge [ohne Fischsuppe & Pulpo] 79€

---

Weinbegleitung 4 Gänge 33€

---