



Das Geht Immer...

Getrüffelter Brie de Normandie, Pain d'Épice, Aprikose	9,5
Bayonne Schinken IGP & Toskanischer Pancetta Rigatino	9,5
Elsässer Flammkuchen	9,5
Gratinierte Französische Zwiebelsuppe Bergkäse, Schnittlauch, Croûtons	8,5
Oliven & Kapernäpfel	7,5

Salat

Caesar Salat „HOIZ“ Romana, Parmesan, Schnittlauch, Croûtons, Kräuter	10,8
*mit Maishuhnbrust & Mango	15,5
*mit Garnele & Avocado	18,5
Bunter Blattsalat Geröstete Kerne, Goji Beeren, Croûtons	6,5 / 9,5

Vorspeise

Tatar vom Bayerischen Weideochsen Schalotten-Crème Fraîche, Geröstetes Malzbrot	14,5 / 19,5
Ziegenkäse-Ricotta Creme Bunte Bete, Alter Balsamico, Pinienkerne	12,5
Crispy Softshell Crab Lila Süßkartoffel, Fermentierter Knoblauch	13,5
Jahrgangssardinen auf Sauerteigbrot Zitrus-Crème Fraîche, Fenchel, Halbgetrocknete Tomaten	13,5

Hauptgang

Steak Frites Entrecôte vom Allgäuer Weideochsen Trüffel - Steak Fries, Parmesan, Sauce Béarnaise	26,5 (5)
Drunken Gambas Pak Choi, Ananas, Shaoxing Wein, Nori - Wasabi - Duftreis	24,5 (5)
Barbarie Entenbrust Gegrillter Grüner Spargel, Apfel - Balsamico, Ancho Chili, Mandel & Sauce Romesco	22,5 (3)
Schwarzer Trüffel Tagliatelle, Schnittlauch, Trüffelschaum	18,5
Skrei Filet in Buttermilch Chana Dal, Baby Spinat & Geräucherte Zitrone	22,5 (3)

Dessert

Schokoladen Salz-Karamell Tarte & Crème Fraîche	8,5
Papaya, Sternfrucht & Mango Tonka-Labneh, Thai Basilikum, Müsli Crunch	8,5
Valrhona - Schokoladen Fondue für 2 Frische Früchte, Brownie, Marshmallows	18,5

Menü

Kombinieren Sie sich Ihr eigenes Menü:

3 Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert):	37,0
4 Gang (Geht Immer, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert):	45,0
(Preis in Klammer = Aufpreis im Menü)	

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergiekarte.