

Das Geht Immer...

Comté Käse AOP 2 Jahre gereift	9,5
Bayonne Schinken IGP & Toskanischer Pancetta Rigatino	9,5
Oliven & Kapernäpfel	7,5
Elsässer Flammkuchen	9,5
Jahrgangssardinen Salzbuttermilch & Sauerteigbrot	14,5 (4)

Salat

Caesar Salat „HOIZ“ Romana, Parmesan, Schnittlauch, Croutons, Kräuter *mit Maishuhnbrust & Mango	10,8 15,5
*mit Garnele & Avocado	18,5
Marinierter Blattsalat Parmesan, Kerne, Croutons	6,5 / 9,5

Vorspeise

Tatar vom Bayerischen Weideochsen Schalotten-Crème Fraîche, geröstetes Malzbrot	14,5 / 19,5
Weißer Tomatenschaumsuppe Ricotta-Feigen Ravioli, Basilikum	8,5
Burratino aus Apulien Weinbergpfirsich, Kranz Olivenöl, Pinienkern Pesto	13,5
Calamari-Shrimpssalat Sumach, Fenchel, Avocado, Limette	14,5
Crispy Duck Salad Mango Chutney, Mizuna, Togarashi - Majonaisse	14,5

Hauptgang

Steak Frites Entrecôte vom Allgäuer Weideochsen Steak Frites, Sauce Bernaise, Trüffelbutter	25,5 (7)
Schwarzer Sommertrüffel Tagliatelle, Schnittlauch	17,5
Schwertfisch Steak vom Grill Tomatenceviche, Kapern – Salzzitronen Vinaigrette	21,5 (3)
Black Tiger Gambas Pimientos de Padron, Kirschtomate, Citrus Aioli	25,5 (7)
Spare Ribs vom Thüringer Duroc Schwein Bourbon Marinade, Süßkartoffel Fries, Maissalat	18,5

Dessert

Schokoladen Salz-Karamell Tarte & Creme Fraîche	8,0
Melonen Fizz Schaumwein, Limonen – Basilikum Sorbet, Knallbrause	8,0
Haselnussmeringue Erdbeersorbet, Vanillerahm	8,0

Menü

Kombinieren Sie sich Ihr eigenes Menü:

3 Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert):	38,0
4 Gang (Geht Immer, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert):	47,0
(Preis in Klammer = Aufpreis im Menü)	

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergiekarte.