

# ARTICHOKE MENU

HAUSGEBACKENES BROT & DIP  
AMOUSE-BOUCHE

---

VORSPEISE  
11,00€

**ESSENZ VOM DRY AGED RIND**

Beef-Brisket - Senf - Sellerie

**SPARGELSCHAUMSUPPE**

Leipziger Allerlei - Flusskrebssravioli

**GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL**

Tamarillo - grüner Spargel - Zitrone - Rauke

**KICHERERBSENFALAFEL**

Artischockencreme - Paprikarelish  
Djah Oftadeh

**SMOKED IRISH ANGUS TATAR**

Strauchtomatenmark - Schalottenespuma  
Auberginenkaviar - Thymiancrunch

---

HAUPTGANG  
25,00€

**GEFÜLLTE WACHTEL**

Polenta - Mais - Spargel - Ei - Gewürzhollandaise

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI**

Zitrone - Bergkäse - Sellerie - Traubensabayone

**ZWEIERLEI VOM KALB**

Ragout & Zunge  
Blumenkohl - Speckknödel - Apfel-Misogel

**ZANDER & JAKOBSMUSCHEL**

Ricottabisquit - Saubohnen  
Erbsen - Graupen

---

DESSERT  
9,00€

**CHEESECAKE „ARTICHOKE“**

marinierte Erdbeeren - Pfirsichsorbet - Rosmarin

**SCHOKOLADEN BABA-RUM**

Mango - Passionsfruchtsorbet

**DULCE DE LECHE**

Mousse & Eis - Himbeere - RBI Kuvertüre

**HAUSGEMACHTES EIS & SORBET**

Früchte & Beeren

---

ESPRESSO

PRALINE AUS UNSERER PÂTISSERIE

45,00€ pro Person als komplettes Menü