



MENÜ

DAVOR

Avocado Tatar auf Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Cashewkernen und Mango-Limettendressing

DABEI

Rosa Rehrücken mit Rotweinjus, getrüffeltem Wirsing und Kartoffel-Baumkuchen

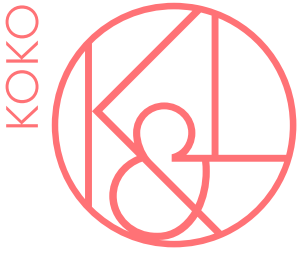
ODER

Zucchinispaghetti auf Kartoffel-Kürbis Rösti,
Romanescoröschen mit gebratenen Pfifferlingen und
Safranemulsion

DANACH

Milchschnitte von weißer Schokolade mit Mirabellen
Chutney und Feigensorbet

3-GANG MENÜ 48.0 €



À LA CARTE

VORNEWEG

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse mit Avocado, geflammtem Ananas-Carpaccio, Birne, Löwenzahnsalat und Himbeervinaigrette **11.5 €**

Tatar vom deutschen Rinderfilet mit pochiertem Wachtel-
ei, Senfkaviar, Perlzwiebeln und hausgebackenem
Kräuterbrot **15.0 €**

Pulpo Trilogie aus Pulpo-Carpaccio mit geräucherter
Paprika, Pulpo-Fenchelsalat mit Koriander und Pulpo
gebraten auf Mango-Chili-Salsa **15.5 €**

Koko & Lores Liebelei
Kleine Auswahl unserer Vorspeisen **18.0 €**

Hausgebackenes Koko & Lores Brot mit Bio-Olivenöl,
hausgemachtem Dip und Kräuteroliven **8.5 €**

HAUPTSACHE

Wildkräutersalat mit Tomate, Radieschen, gelber Karotte,
Rhabarber und Apfeldressing **11.5 €**

+ veganer Speck **5.0 €**

+ Mandel-Sesam-Tofu **6.5 €**

+ gebackener Ziegenkäse **7.7 €**

+ gebratener Pulpo **8.5 €**

250g Simmentaler Rinderfilet mit Portwein-Trüffeljus,
Blumenkohl-Mousseline, glasierten Spargelspitzen und
Baby-Möhren **26.5 €**

À LA CARTE

HAUPTSACHE

- Gebrautes Zanderfilet unter der Kartoffelhaube mit Champagner-Rahmkraut, karamellisierten Weintrauben und Paprikaschaum **21.0 €**
- Grießknödel mit Burrata auf Rote-Bete-Ragout, wildem Brokkoli, Teltower Rübchen, gerösteten Cashewkernen und Trüffelschaum **19.5 €**
- Lasagne von Avocado und Topinambur mit Kürbis, Tomatenjam und Pastinaken-Safranschaum **18.5 €**

DANACH

- Baumkuchen gefüllt mit weißer Schokolade auf Rhabarber-Ragout und Erdbeersorbet **9.5 €**
2 Personen **13.0 €**
- Gebackener Mandel-Milchreis mit Apfelchutney und Kirschsorbet **9.0 €**
2 Personen **12.5 €**