



Nico Burkhardts Empfehlungsmenü

**Marinierte Gänseleber & mild geräuchertes Lammfilet**  
Granny Smith Apfel

€ 32,--

**Roulade & Tatar von der Lachsforelle**  
Passepierre-Algen

€ 22,--

**Bretonischer Steinbutt**  
Sellerie / Erdnuss / Champagnerschaum

€ 28,-- Zwischengang

€ 38,-- Hauptgang

**Filet vom Iberischen Schwein**  
Spitzkohl / Polenta / Safranjus

€ 38,--

**Lauwarmer Sainte-Maure**  
Rote Bete Textur

€ 18,--

**Manjari Schokolade & Himbeere**

€ 18,--

Menü komplett € 119,--  
Weinbegleitung € 68,--

4-Gang Menü € 98,--  
ohne Lachsforelle und Käse



## OLIVO Menü

### **Carabinero**

Avocado / Melone / Gurke / Ziegenfrischkäse

€ 32,--

### **Wachtel**

Blumenkohl / Wildkräuter / Nussbitterschaum

€ 22,--

### **Bar de Ligne**

Vadouvan Couscous / Artischocke / Pimento-Sud

€ 28,-- Zwischengang

€ 38,-- Hauptgang

### **Filet vom Tiroler Kaiserkalb**

Junges Gemüse / Strauchtomate / Ofenkartoffelpraline

€ 40,--

### **Auswahl von französischem Rohmilchkäse „Maitre Antony“**

€ 20,--

### **Verschiedenes von Rhabarber und Topfen**

Butterstreusel / Litschisorbet

€ 18,--

Menü komplett € 119,--  
Weinbegleitung € 68,--

4-Gang Menü € 98,--  
ohne Wachtel und Käse