

## DEGUSTATIONS-MENÜ

### **Marinierter Kalbsrücken „Luma gereift“**

Gartenkräuter, Salsa Verde, Pumpernickel, alter Parmesan 14,00

### **Tatar von der Gelbschwanzmakrele**

Gurke, Jalapenos, Granny Smith, Ponzu 14,00

### **Süppchen von geräucherter Paprika**

Ziegenfrischkäse, Orangenöl, Estragon 13,00

### **Raviolo von der Rotgarnele a la Carbonara**

Speck vom Eichelschwein, Eigelbcreme, Parmesanschaum 14,00

### **Ribelmais Poularde aus dem Appenzellerland**

Cremespinat, Passionsfrucht-Hollandaise 29,00

### **Büffelmozzarella und Belper Knolle**

Basilikumöl, geschmorte Tomate, Pinienkerne 10,00

### **Birne Helene**

Portweinbirne, Schokolade, Vanille 10,00

### **Degustations-Menü**

7 Gänge 79,00

4 Gänge 59,00

## DAS 79° MENÜ

### **asiatische Blattsalate vom Hatzfeld**

Shitake Pilze, karamalisierte Erdnüsse, geröstes Sesamöl 11,00

### **Raviolo von der Rotgarnele a la Carbonara**

Speck vom Eichelschwein, Eigelbcreme, Parmesanschaum 14,00

### **Roastbeef oder Fisch des Tages aus Island**

Kartoffel, Zwiebel, grober Senf, Schnittlauch Beurre Blanc 27,00

### **Raffaello 79°**

Mandel, Kokosnuss, Süssmolke 10,00

## VEGETARISCH

### **gebratene Waldpilze**

Cremspinaat, Kartoffel, Passionsfrucht-Hollandaise 17,00

### **Rohmilchkäse von Ausgereift in Solingen**

Auswahl verschiedener Sorten und Chutney 11,00

### **Das 79° Menü**

4 Gänge 54,00

3 Gänge 44,00

### **Das Vegetarische Menü**

4 Gänge 48,00

3 Gänge 38,00