

## MENU

### **POTAGE**

vom ersten Bärlauch dieses Jahres  
mit Jakobsmuschel, Limette & Kresse

### **DIM SUM**

traditionelle Spezialitäten der  
chinesischen Küche gefüllt mit Rind,  
Pak Choi, Sesam in Kamebishi Sojasauce

### **BIO EI**



pochiert- vom Bauernhof „Schoberlehen“,  
Kimchi, Chili, Sommertrüffel und Erdapfel

### **KABELJAU**

„Das Gold der Lofoten“ mit Mango,  
Porree, Tomate, Ingwer & Estragon Öl

### **KNÖDEL**



hausgemachter Rote Beete Knödel  
mit Ziegenkäse, Shitake und Misoschaum

### **KALB**

vom Moritzburger Wiesenkalb mit Beelitzer  
Spargel, Panko, Kumquats & Sauce Hollandaise

### **CAPPUCCINO**

ein „Traum“ für Kaffee- Fans  
mit weißer Schokolade, Kakao und Raffinesse

**4- Gang** 65€ **5- Gang** 75€  
**7- Gang** 89€ inkl. Espresso

Elvis`s Weinempfehlung- 49€

### **JoJo - Orange Wine 2020/ Mosel**

die Herausforderung bei diesem „Orange“ ist  
eine schonende Gärung der Schalen und Stielen.  
Die Riesling Trauben stammen vom höchsten  
Weinberg des Betriebs- Piesporter Freudenberg

**#elvislebt**