



‘VEGETARISCH’

Starter

Brot & Miso Butter
‘Snack’

MENÜ

Kleines Törtchen vom Topinambur

Sorbet von Mandarine & Weizenknusper

*

Spicy Bulgur

Mango mit Mumbai Currysauce & Koriander

*

Risotto mit Trüffel aus dem Périgord

*

Auswahl an Rohmilchkäse

Oder

Pochierte Birne

Safran mit Piemonteser Haselnuss und Sauerrahmeis

Menüpreise

3 Gänge - 55 € mit Risotto 80 €

Weinreise - per Glas 0,1 l - 10 €

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen und Zwischengänge 20 € - Hauptgänge 35 € - Dessert 15 €



Starter

Brot & Miso Butter
'Snack'

MENÜ

Kleines Törtchen vom Topinambur

Sorbet von Mandarine & Weizenknusper

*

Velouté von Wildgarnelen

Feine Kartoffelwürfel mit Koriander & Chili

*

Brust vom Schwarzfederhuhn

Kohlrabi & Trüffel aus dem Périgord

*

Filet vom Label Rouge Lachs

Vinaigrette von Zwiebelgewächsen & Umami-Bouillon

*

Geschmorte Ochsenbacke

Püree von Andengoldkartoffeln mit feinem Rotkohlsalat & Vin Jaune

*

Auswahl an Rohmilchkäse

Oder

Pochierte Birne

Vanillesauce mit Haselnuss und Cremesorbet von Spätlese Riesling

Menüpreise

Menü Komplett - 140 €

4 Gänge - 95 €

Weinreise - per Glas 0,1 l - 10 €

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen und Zwischengänge 25 € - Hauptgänge 45 € - Dessert 15 €