

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso Butter & Gruß aus der Küche

*

Jakobsmuscheln

Kohlrabi mit Trüffelponzu & Petersilien-Mayonnaise

*

Skrei 'Winterkabeljau'

Schwarzer Reis mit Sobrassada, altem Balsamico & Pomelo

*

Beef Short Rib

Selleriecreme mit Roscoffzwiebeln & Croûtons

*

Langres mit Quitte & Rauchmandelpesto

Oder

Yuzu-Mousse

Mandeleis mit Honig & Nashi-Birne

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso Butter & Gruß aus der Küche

*

Kohlrabi 'Carbonara'

Nudeln vom Kohlrabi mit Eigelbcreme & Parmesan

*

'Lauch'

Geschmarter Lauch mit Kapern & Zwiebeljus

*

Austernpilze

Shisoblatt & Sauce béarnaise

*

Langres mit Quitte & Rauchmandelpesto

Oder

Yuzu-Mousse

Mandeleis mit Honig & Nashi-Birne

Menüpreise

4 Gänge - 95€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Miso Butter & Gruß aus der Küche

*

Jakobsmuscheln

Kohlrabi mit Trüffelponzu & Petersilien-Mayonnaise

*

Austernpilze

Shisoblatt & Sauce béarnaise

*

Skrei 'Winterkabeljau'

Schwarzer Reis mit Sobrassada, altem Balsamico & Pomelo

*

Tafelspitz vom Kalb

Spicy Rote Bete mit Gewürzgurken & Kapern-Vinaigrette

*

Beef Short Rib

Selleriecreme mit Roscoffzwiebeln & Croûtons

*

Langres mit Quitte & Rauchmandelpesto

*

Yuzu-Mousse

Mandeleis mit Honig & Nashi-Birne

Menüpreise

Menü Komplett - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€