

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Zitronen-Butter & Gruß aus der Küche

*

`Spicy´ Garnele

Ananas aus Equador mit Chili, Koriander & Limonenblatt Beurre blanc

*

`Senf-Ei´

Püree aus Andengold-Kartoffeln mit Kapern, Babyspinat & Senfsauce

*

Wolfsbarsch

Krause Glucke in Fischglace mit Estragon & Vin Jaune

*

Backe vom Landschwein

Verbrannter Spitzkohl mit Petersilienwurzel & Leinsamen

*

Roastbeef

Törtchen vom Blumenkohl mit Rauchmandeln, Shiitake & Ponzu

*

Comté mit geröstetem Rosmarin & Waldhonig

*

Mousse aus weisser Schokolade

Pistazien-Eis mit Mandarine & Safran

Menüpreise

Menü Komplet - 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€

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Zitronen-Butter & Gruß aus der Küche

*

`Spicy´ Garnele

Ananas aus Equador mit Chili, Koriander & Limonenblatt Beurre blanc

*

Wolfsbarsch

Krause Glucke in Fischglace mit Estragon & Vin Jaune

*

Roastbeef

Törtchen vom Blumenkohl mit Rauchmandeln, Shiitake & Ponzu

*

Comté mit geröstetem Rosmarin & Waldhonig

Oder

Mousse aus weisser Schokolade

Pistazien-Eis mit Mandarine & Safran

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Zitronen-Butter & Gruß aus der Küche

*

`Senf-Ei´

Püree aus Andengold-Kartoffeln mit Kapern, Babyspinat & Senfsauce

*

`Spicy Mango´

Gelbe Bete mit Chili & Salatherz

*

Risotto

Gorgonzola mit Radicchio & Walnuss

*

Comté mit geröstetem Rosmarin & Waldhonig

Oder

Mousse aus weisser Schokolade

Pistazien-Eis mit Mandarine & Safran

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€