

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Tataki vom Thunfisch

Japanische Bouillon mit Edamame, Wasabiöl & Lauchmayonnaise

*

Seeteufel

Bohnencreme mit Olivenpesto, Blumenkohl & Macadamianüssen

*

Brust vom Freilandhuhn

Kartoffeln mit Liebstöckel, frischen Morcheln in Rahm und Erbsen

*

Obatzter & Brezel Chips

Oder

Cheesecake

Rhabarber mit Himbeeren & Zitrusaromen

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Pak Choi

Ananas mit Asiatischen Aromen & Wasabiöl

*

Ziegenkäse 'Mille-feuille'

Erbsensalat mit Frisée, Minze & Passionsfrucht

*

Pasta

Frische Morcheln mit Liebstöckel & Gruyere

*

Obatzter & Brezel Chips Oder

Oder

Cheesecake

Rhabarber mit Himbeeren & Zitrusaromen

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 Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Tataki vom Thunfisch

Japanische Bouillon mit Edamame, Wasabiöl & Lauchmayonnaise

*

Ziegenkäse 'Mille-feuille'

Erbsensalat mit Frisée, Minze & Passionsfrucht

*

Seeteufel

Bohnencreme mit Olivenspesto, Blumenkohl & Macadamianüssen

*

Brust vom Stubenküken

Kartoffeln mit Liebstöckel, Morcheln in Rahm und Erbsen

*

US Prime Roastbeef

Wirsing & Trüffel aus dem Périgord

*

Obatzter & Brezel Chips

*

Cheesecake

Rhabarber mit Himbeeren & Zitrusaromen

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€