

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Tataki vom Thunfisch

Spicy Mangosalat mit Basilikum, Radieschen & Pak Choi

*

Heilbutt

Artischocken mit eingelegter Aubergine & Bonitovinaigrette

*

Petit Tender

Spitzkohlsalat mit geräucherter Mayonnaise, junger Mais & Kümmeljus

*

Fetacreme mit Spitzpaprika & Kalamataolive

Oder

Pochierter Pfirsich

Himbeersorbet mit Yuzu, Pistazie & Holunderblütenschaum

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Trüffel-Ei

Australischer Wintertrüffel mit Kartoffelcreme & Spinatsauce

*

Gefüllte Artischocke

Ratatouille mit Bittersalaten & Limonensauce

*

Sardische Nudeln

Pfifferlinge in Rahm mit Manchego & Vin Jaune

*

Fetacreme mit Spitzpaprika & Kalamataolive

Oder

Pochierter Pfirsich

Himbeersorbet mit Yuzu, Pistazie & Holunderblütenschaum

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

Spicy Mangosalat mit Basilikum, Radieschen & Pak Choi

*

Zucchiniblüte

Wildgarnelen mit Limonenblatt & Krustentierglace

*

Heilbutt

Artischocken mit eingelegter Aubergine & Bonitovinaigrette

*

Wachtelbrust & Keule

Pfifferlinge in Rahm mit Räucherspeck, Zuckerschoten & Bittersalaten

*

Petit Tender

Spitzkohlsalat mit geräucherter Mayonnaise, junger Mais & Kümmeljus

*

Fetacreme mit Spitzpaprika & Kalamataolive

*

Pochierter Pfirsich

Himbeersorbet mit Yuzu, Pistazie & Holunderblütenschaum

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€