

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Brunnenkresse-Velouté

Bachsaibling mit seinem Kaviar & Jalapeño

*

Kartoffelschmelze

Pata Negra & Liebstöckel

*

Miéral Taubenbrust

Jus von Roter Bete mit Spicy Blaubeere & Purple Curry

*

Steinbutt

Perlgrauen mit Passionsfrucht, Fenchel & Seeigelnage

*

Karree vom Kalb

Salat von grünen Bohnen, Speck & Steinpilzen in Rahm

*

Comté mit Quitte

*

Weißer Schokoladen-Mohn-Mousse

Williams Christ Birne mit Estragon & Haselnuss

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 48€ - Dessert 15€

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Brunnenkresse-Velouté

Bachsaibling mit seinem Kaviar & Jalapeño

*

Steinbutt

Perlgrauen mit Passionsfrucht, Fenchel & Seeigelnage

*

Karree vom Kalb

Salat von grünen Bohnen, Speck & Steinpilzen in Rahm

*

Comté mit Quitte

Oder

Weißer Schokoladen-Mohn-Mousse

Williams Christ Birne mit Estragon & Haselnuss

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Brunnenkresse-Velouté

Brokkoli & vegetarischer Kaviar

*

Kartoffelschmelze

Belper Knolle, Liebstöckel & Vin Jaune Sauce

*

Sellerie-Schnitzel

Salat von grünen Bohnen & Steinpilzen in Rahm

*

Comté mit Quitte

Oder

Weißer Schokoladen-Mohn-Mousse

Williams Christ Birne mit Estragon & Haselnuss

Menüpreise

4 Gänge - 98€

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 48€ - Dessert 15€