Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Kartoffelsuppe

Herbsttrüffel mit Kochschinken & Liebstöckel

*

Wolfsbarsch

Rahmwirsing mit Sobrasada & Beurre blanc

*

Schaufelstück vom U.S. Beef

Roscoff-Zwiebel mit Sellerie & Champignons

*

Straciatella di bufala & Imperial-Kaviar

Oder

Mousse von der Tonkabohne

Apfel mit Ingwer & Zitrusaromen

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Kartoffelsuppe

Herbsttrüffel mit Liebstöckel

*

Tataki vom Kürbis

Ponzu mit Lauch & Wasabiöl

*

Gedämpfter Lauch

Creme von der Andengoldkartoffel mit Kapern & Shisoblatt

*

Straciatella di bufala mit Imperial-Kaviar

Oder

Mousse von der Tonkabohne

Apfel mit Ingwer & Zitrusaromen

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€

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Kartoffelsuppe
Herbsttrüffel mit Kochschinken & Liebstöckel

*

Tataki vom Kürbis
Ponzu mit Lauch & Wasabiöl

*

Wolfsbarsch
Rahmwirsing mit Sobrasada & Beurre blanc

*

Wachtelbrust & Keule
Rosenkohl mit Passionsfrucht & Vadouvan-Sauce

*

Schaufelstück vom U.S. Beef
Roscoff-Zwiebel mit Sellerie & Champignons

*

Stracciatella di bufala & Imperial-Kaviar

*

Mousse von der Tonkabohne
Apfel mit Ingwer & Zitrusaromen

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 48€ - Dessert 15€