

MENÜ I

Wachtel und Ei

Gerste, Rübe, Löwenzahn, Mais

Euro 17,00

Zander

Sellerie, Zwiebel, Herbsttrompete

Euro 18,00

Grünkohl

Haselnuss, Kalbskopf Vinaigrette, Meerrettich

Euro 18,00

Entenbrust

Schwarzwurzel, Zwetschge, Ivoire

Euro 34,00

Mandarine, Walnuss, Karotte

Euro 14,00

5 Gang Menü 79,00 Euro

Weinbegleitung 42,00 Euro

MENÜ II

Heilbutt aus dem Rauch

Beete, Artischocke, Schwedenmilch
Euro 17,00

Seeteufelbäckchen

Lauch, Weinbeeren, Vulcano Speck
Euro 18,00

Gebratene Taubenbrust

Champignon, Hokkaidokürbis, fermentierter Knoblauch
Euro 19,00

Lammhüfte

Dill-Gurke, Schmorpaprika, Anchovies, Fregola
Euro 34,00

Käsekuchen, Rosmarin, Passionsfrucht

Euro 14,00

*5 Gang Menü 79,00 Euro
Weinbegleitung 42,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis und Brombeere

Karottenmost, Ziegenkäse, Brioche

Euro 16,00

Topinambur

Petersilie, Lauch, gebeiztes Eigelb

Euro 16,00

Grünkohl

Haselnuss, Steinpilz Vinaigrette, Meerrettich

Euro 16,00

Romanesco

Petersilienwurzel, Kartoffel, Mohn

Euro 23,00

Mandarine, Walnuss, Karotte

Euro 14,00

oder

Käse aus Deutschland

Chutney, Früchtebrot und Salzmandeln

Euro 14,00

5 Gang Menü 64,00 Euro

Weinbegleitung 42,00 Euro