

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Zucchini – Feta – Cranberry

Parmesan – Thymian

Waffel – Crème Fraîche – Tobiko

AMUSE BOUCHE

HUMMER

Gänseleber „ungestopft“ – Rote Beete

49 € à la carte

LAUCH

Mirin – Reis

37 € à la carte

FJORDFORELLE

Spitzkohl – Safran

68 € à la carte

SCHWEINEBAUCH

Brokkoli – Erdnuss

68 € à la carte

VINTAGE CHEDDAR „Affineur Waltmann“

Maccheroni – Lardo – Trüffel

25 € à la carte

MANGO

Hafer – Matcha – Buttermilch

22 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 120€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 130€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 140€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 150€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 51€ / 4 Gang 68€ / 5 Gang 85€ / 6 Gang 102€

Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 40€ / 4 Gang 50€ / 5 Gang 60€ / 6 Gang 70€

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.