

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Kohlrabi – Asiatische Aromen

Datschkuchen – Basilikum – Tomate

Karotte – Fenchel – Orange

AMUSE BOUCHE

IMPERIAL KAVIAR

Neue Kartoffel – Crème Fraîche – Schnittlauch

55 € à la carte

WEIßER SPARGEL

Piemonteser Haselnuss – Eigelb

39 € à la carte

ZANDER

Verjus – Pak Choi – Pilze

68 € à la carte

KALB „Filet & Bries“

Grüner Spargel – Morcheln – Erbse

68 € à la carte

BROSSAUTHYM „Affineur Waltmann“

Rhabarber – Malz

25 € à la carte

WALDERDBEERE

Yuzu – Macadamia – Sauerrahm

25 € 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.