

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Kirsche – Gänseleber „ungestopft“ – Brioche

Rettich – Shiitake

Gurke – Schmand – Honig

AMUSE BOUCHE

IKARIMI LACHS

Gurke – Passionsfrucht – Buttermilch

49 € à la carte

BLUMENKOHL

Mandel – Curry – Mango

39 € à la carte

PULPO

Aubergine – Schwarzwaldmiso – Tomate

68 € à la carte

KAGOSHIMA WAGYU „A5“

Chicorée – Heidelbeere – Sellerie

68 € à la carte

L’AFFINE AU CHAMPAGNE ROSÉ „Affineur Waltmann“

Erdbeere – Schüttelbrot – Champagner

25 € à la carte

HIMBEERE

Original Beans Esmeraldas – Balsamico – Sauerampfer

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.