

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Tartelette – Rettich – Lauch

Sellerie – Essiggurke – Belper Knolle

Rind – Zwiebel – Knoblauch

AMUSE BOUCHE

FORELLE

Buttermilch – Kohlrabi – Sonnenblumenkerne

49 € à la carte

KAROTTE & KOHL

Estragon – Roggen

44 € à la carte

STEINBUTT

Pilz – Schwarzwurzel – Hefe

68 € à la carte

TAUBE „Jean-Claude Miéral“

Rote Beete – Apfel – Balsam

68 € à la carte

MUNSTER „Affineur Waltmann“

Krapfen – Kirsche – Pistazie

25 € à la carte

NUTELLA-BROT

Brioche – Piemonteser Haselnuss – Joghurt

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.