

# MENÜ

## KULINARISCHER EINKLANG

Tartelette – Forelle – Dill

---

Steckrübe – Kürbis – Birne

---

French Toast – Haselnuss – Trüffel

## AMUSE BOUCHE

### RIND

Hefe – Imperial Kaviar – Schmand

56 € à la carte

### SPINAT & KARTOFFEL

Eigelb – Schwarzer Knoblauch

56 € à la carte

### LACHS

Spitzkohl – Karotte – Gersten Miso

76 € à la carte

### KALB

Wintertrüffel – Sellerie – Leber

76 € à la carte

### PONT L'ÉVÊQUE „Affineur Waltmann“

Apfel – Zwiebel – Walnuss

32 € à la carte

### SCHOKOLADE „Original Beans Yuna“

Mandarine – Mandel – Milky Oolong

32 € à la carte

## PETITS FOURS

**3 Gang Menü 135€** (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

**4 Gang Menü 145€** (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

**5 Gang Menü 155€** (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

**6 Gang Menü 165€** (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 54€ / 4 Gang 72€ / 5 Gang 90€ / 6 Gang 108€

Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 45€ / 4 Gang 60€ / 5 Gang 75€ / 6 Gang 90€

SEHR GEEHRTE GÄSTE,  
ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.  
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE  
UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.