

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Eismeergarnele – Kopfsalat – Avocado

Kartoffel – Radieschen – Körniger Frischkäse

Shiso – Tempura – Wasabi

AMUSE BOUCHE

KAVIAR „Deutschland“

Gurke – Rahm

56 € à la carte

KOHLRABI

In verschiedenen Facetten & Texturen

56 € à la carte

HUMMER

Grüner Spargel – Erbse – Hefe

76 € à la carte

KALB „Zweierlei“

Weißer Spargel – Morchel – Bärlauch

76 € à la carte

CREMEUX DE BOURGOGNE „Affineur Waltmann“

Dampfnudel – Rhabarber – Senf

32 € à la carte

„KINDHEITSERINNERUNG“

Milch – Erdbeere

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.