

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Tomate – Ricotta – Basilikum

Forelle – Schwarzer Rettich – Sonnenblumenkerne

Weinbergschnecke – Kräuter

AMUSE BOUCHE

GÄNSELEBER „Frankreich“

Mirabelle – Brioche

56 € à la carte

KAROTTE

Beete – Gochujang

56 € à la carte

ZANDER

Kohlrabi – Hefe

76 € à la carte

WAGYU „Deutschland“

Trüffel – Kartoffel – Schnittlauch

76 € à la carte

PONT L'ÉVEQUE „Affineur Waltmann“

Apfel – Walnuss

32 € à la carte

MANGO

Kokos – Reis – Thaibasilikum

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.