

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Kürbis | Cironé | Eigelb

Rind | Schmand | Kaviar

Zwiebel | Schwarzer Knoblauch | Tempura

AMUSE BOUCHE

FORELLE

Kohlrabi | Sonnenblumenkerne | Buttermilch

56 € à la carte

MAIS

Vadouvan | Kartoffel

56 € à la carte

HUMMER

Blumenkohl | Verjus | Mandel

76 € à la carte

ENTE

Boudin Noir | Pilz | Frisée

76 € à la carte

BRILLAT SAVARIN „Affineur Waltmann“

Quitte | Walnuss

32 € à la carte

VANILLE

Kürbis | Pekannuss

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.