

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

French Toast | Haselnuss | Trüffel

Flower Sprout | Yuzu

Tartelette | Ikejime Wolfsbarsch | Zitrus

AMUSE BOUCHE

LACHS

Kartoffel | Schmand | Kräuter

56 € à la carte

SELLERIE & TRÜFFEL

In verschiedenen Facetten & Texturen

56 € à la carte

KABELJAU

Spitzkohl | Safran | Topinambur

76 € à la carte

KALB

Kerbelwurzel | Trüffel | Leber

76 € à la carte

MUNSTER „Affineur Waltmann“

Sauerteig | Birne | Zwiebel

32 € à la carte

OLIVENÖL EXTRA NATIV

Mandarine | Schokolade | Joghurt

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.