

# MENÜ



## KULINARISCHER EINKLANG

Tartelette | Kräuterseitling | Marone

---

Beignet | Apfel | Nussbutter

---

Aal | Balsam | Reis

## AMUSE BOUCHE

## SCHWEINEBAUCH

Allerlei vom Wintergemüse

56 € à la carte

## CHAMPIGNON

Eigelb | Beurre Blanc | Schnittlauch

56 € à la carte

## STEINBUTT

Petersilienwurzel | Hummerbisque | Schalotte

76 € à la carte

## KALB

Wintertrüffel | Rote Beete | Kartoffel

76 € à la carte

## VACHERIN MONT D'OR „Affineur Waltmann“

Sauerteig | Wintertrüffel | Schnittlauch

32 € à la carte

## PIEMONTESER HASELNUSS

Brioche | Eingelgte Blaubeeren | 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.