

Mattes

hidden kitchen

-RESTAURANT-

„Menü“

KULINARISCHER EINKLANG

Boudin Noir | Apfel | Meerrettich

Blumenkohl | Vintage Cheddar | Kartoffel

Gurke | Staudensellerie | Yuzu

AMUSE BOUCHE

KAISERGRANAT

Reis | Rhabarber

56 € à la carte

CHICORÉE

Trüffel | Hollandaise

56 € à la carte

SEEZUNGE

Kartoffel | Feldsalat | Hefe

76 € à la carte

RIND

Spinat | Eigelb | Kräuter

76 € à la carte

FRÄNKISCHER APFEL

von „Affineur Waltmann“

Karamell | Apfel

32 € à la carte

CASSIS

Schokolade | Schwarzer Sesam

32 € à la carte

PETITS FOURS

„Vegetarisch“

KULINARISCHER EINKLANG

Rote Beete | Apfel | Meerrettich

Blumenkohl | Vintage Cheddar | Kartoffel

Gurke | Staudensellerie | Yuzu

AMUSE BOUCHE

FLOWER SPROUT

Reis | Rhabarber

56 € à la carte

CHICORÉE

Trüffel | Hollandaise

56 € à la carte

KOHLRABI

Kartoffel | Feldsalat | Hefe

76 € à la carte

RAVIOLI

Spinat | Eigelb | Kräuter

76 € à la carte

FRÄNKISCHER APFEL

von „Affineur Waltmann“

Karamell | Apfel

32 € à la carte

CASSIS

Schokolade | Schwarzer Sesam

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.