

KULINARISCHER EINKLANG

Gebrannter Ricotta | Zucchini

Kartoffel | Frischkäse | Frühlingslauch

Eingelegte Erdbeere | Baiser

„Menü“

„Vegetarisch“

AMUSE BOUCHE

KOHLRABI

Imperial Kaviar | Sonnenblumenkerne | Yuzu
56 € à la carte

TOMATE

Aubergine | Romana | Belper Knolle
56 € à la carte

HUMMER

Fenchel | Krustentier
76 € à la carte

JUNGRIND „Ternera Gallega“

Hollandaise | Rettich
76 € à la carte

CACIOCAVALLO

von „Affineur Waltmann“

Pfirsich | Pinienkerne | Sauerteig
32 € à la carte

MILCH

Kirsche | Blaumohn | Schokolade
32 € à la carte

KOHLRABI

Alge | Sonnenblumenkerne | Yuzu
56 € à la carte

TOMATE

Aubergine | Romana | Belper Knolle
56 € à la carte

ARTISCHOCKE

Fenchel | Tomate
76 € à la carte

STEINPILZ

Hollandaise | Rettich
76 € à la carte

CACIOCAVALLO

von „Affineur Waltmann“

Pfirsich | Pinienkerne | Sauerteig
32 € à la carte

MILCH

Kirsche | Blaumohn | Schokolade
32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 129€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 139€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 149€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 159€ (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 ALLERGIEEN.

Mattes
hidden kitchen
- RESTAURANT -

CULINARY HARMONY

Burned Ricotta | Zucchini

Potato | Cream Cheese | Spring Onions

Preserved Strawberry | Meringue

„Menu“

„Vegetarian“

AMUSE BOUCHE

KOHLRABI

Imperial Caviar | Sunflower Seeds | Yuzu
56 € à la carte

TOMATO

Eggplant | Salad | "Belper Knolle"
56 € à la carte

LOBSTER

Fennel | Crustacean
76 € à la carte

YOUNG BEEF *"Ternera Gallega"*

Hollandaise | Radish
76 € à la carte

CACIOCAVALLO

von "Affineur Waltmann"

Peach | Pine Nuts | Sourdough
32 € à la carte

MILK

Cherry | Blue Poppy Seeds | Chocolate
32 € à la carte

KOHLRABI

Alga | Sunflower Seeds | Yuzu
56 € à la carte

MUSHROOM

Eggplant | Salad | "Belper Knolle"
56 € à la carte

ARTICHOKE

Fennel | Tomato
76 € à la carte

PORCINI MUSHROOM

Hollandaise | Radisch
76 € à la carte

CACIOCAVALLO

von „Affineur Waltmann“

Peach | Pine Nuts | Sourdough
32 € à la carte

MILK

Cherry | Blue Poppy Seeds | Chocolate
32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Course Menu 129€ (Starter/Main Course/Cheese or Desert)

4 Course Menu 139€ (Two Starters/Main Course/Cheese or Desert)

5 Course Menu 149€ (Two Starters/Intermediate Course/Main Course/Desert)

6 Course Menu 159€ (Whole menu)

Winepairing: 3 Course 54€ / 4 Course 72€ / 5 Course 90€ / 6 Course 108€

Non – alcoholic pairing: 45€ / 60€ / 75€ / 90€

DEAR GUESTS,
ALL OUR DISHES CONTAINS ALLERGENS.
PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY POSSIBLE INTOLERANCES OR ALLERGIES BEFORE
ORDERING.