

KULINARISCHER EINKLANG

Sellerie | Marone | Kirsche

Ricotta | Quitte | Pinienkerne

Brioche | Haselnuss | Preiselbeere

„Menü“

„Vegetarisch“

AMUSE BOUCHE

TASCHENKREBS

Kaviar Grand Selection | Schmand | Dill
56 € à la carte

ROTKOHL

In verschiedenen Facetten & Texturen
56 € à la carte

SAIBLING

Krustentier | Spinat
76 € à la carte

US BEEF „Top Blade Roast“

Kürbis | Senfsaat
76 € à la carte

VINTAGE CHEDDAR

von „Affineur Waltmann“

Trüffel | Schnittlauch | Kartoffel
32 € à la carte

VANILLE

Kürbis | Weiße Schokolade
32 € à la carte

SCHWARZWURZEL

Alge | Schmand | Dill
56 € à la carte

ROTKOHL

In verschiedenen Facetten & Texturen
56 € à la carte

SPINAT

Schwarzer Knoblauch | Bio Ei
76 € à la carte

PILZ

Kürbis | Senfsaat
76 € à la carte

VINTAGE CHEDDAR

von „Affineur Waltmann“

Trüffel | Schnittlauch | Kartoffel
32 € à la carte

VANILLE

Kürbis | Weiße Schokolade
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 ALLERGIEEN.

Mattes
hidden kitchen
- RESTAURANT -

CULINARY HARMONY

Celery | Chestnut | Cherry

Ricotta | Quince | Pine Nuts

Brioche | Hazelnut | Cranberry

„Menu“

„Vegetarian“

AMUSE BOUCHE

CRAB

Caviar Grand Selection | Sour Cream | Dill
56 € à la carte

RED CABBAGE

In different facets & textures
56 € à la carte

CHAR

Crustacean | Spinach
76 € à la carte

US BEEF “Top Blade Roast ”

Pumpkin | Mustard Seed
76 € à la carte

VINTAGE CHEDDAR

from “Affineur Waltmann”

Truffle | Potato | Chives
32 € à la carte

VANILLA

Pumpkin | White Chocolate
32 € à la carte

SALSIFY

Seaweed | Sour Cream | Dill
56 € à la carte

RED CABBAGE

In different facets & textures
56 € à la carte

SPINACH

Fermented Garlic | Organic Egg
76 € à la carte

MUSHROOM

Pumpkin | Mustard Seeds
76 € à la carte

VINTAGE CHEDDAR

from “Affineur Waltmann”

Truffle | Potato | Chives
32 € à la carte

VANILLA

Pumpkin | White Chocolate
32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Course Menu 135€ (Starter/Main Course/Cheese or Desert)

4 Course Menu 145€ (Two Starters/Main Course/Cheese or Desert)

5 Course Menu 155€ (Two Starters/Intermediate Course/Main Course/Desert)

6 Course Menu 165€ (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.