



MENÜS

JANUAR MENÜ

Grünkohl
Radieschen | Sauerrahm | Sanddorn | Parmesan
17 €

Maisschaum
Garnele | Sesam | Chili | Petersilie
16 €

Kalb
Sellerie | Möhre | Senfsaat | Zwickl Kellerbier
36 €

Apfel
Vanille | Zimt | Nougat | Pekanuss
14 €

MENÜPREIS 75 €

INSIDE MENÜ

Wachtel
Kichererbse | Fregola | Tomate | Traube
21 €

Pastinakenschaum
Apfel | Haselnuss | Zitrone | Kerbel
15 €

Wagyu
Kartoffel | Spargel | Lauch | Buchenpilze
41 €

Mandel
Schokolade | Pistazie | Himbeere | Kaffee
15 €

MENÜPREIS 85 €

Gerne bereiten wir Ihnen das Menü auch vegetarisch oder vegan zu.

À LA CARTE

VORSPEISEN

Tatar de Boeuf
Waldpilze | Schalotte | Eigelb | Sauerrahm
22 €

Winterrolle
Spargel | Sesam | Rotkohl | Erdnuss
18 €

Gebeizter Lachs
Wasabi | Apfel | Bete | Gurke
21 €

HAUPTGÄNGE

Entenbrust
Pastinake | Möhre | Mohn | Kirsche
26 €

Linguine
Rinderfilet | Waldpilze | Parmesan | Trüffel
21 €

Label Rouge Lachs
Erbse | Limette | Zucchini | Garnele
31 €

DESSERTS

Käse
Feige | Brioche | Olive
15 €

Sorbet
Beeren | Champagner | Perlen
11 €

Affogato
Vanille | Walnuss | Schokolade
13 €