

menü

vorspeise

orangen-wachtel mit cobia ceviche, blaukrautpüree und vanille-quitte

Suppe

rauch-aalshake mit lorbeerschaum, rindsrouladen-krokette und lachs

Zwischengang

sauerbratenraviolo mit jakobsmuschel, steckrübe und apfel-timutpüree

sorbet

süßholz-traubensorbet mit gurke und vodka ahoy

hauptgang

hirschrücken mit äsche, wirsingpüree, cranberries und meerrettich-cheesecake

vegi hauptgang

franzbrötchen mit seitan auf kürbispüree und hibiskus-traube

dessert

blaubeer-lavendel-kekstarte mit clementinen und pfirsich-maroneneis

käse

büffelmozzarella auf schwarze nuss-kumquats und holler-melissensorbet

3 Gänge 65 € / 4 Gänge 75 € / 5 Gänge 85 € / 6 Gänge 90 € / 7 Gänge 95 €

Mit Weinbegleitung: 3 Gänge 95 € / 4 Gänge 115 € / 5 Gänge 135 € / 6 Gänge 150 € / 7 Gänge 165 €

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet, bisweilen ohne Rezeptur spontan verändert.

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie mit unserem Personal Rücksprache.

Speisekarte

Vorspeisen:

cobia ceviche mit schwarzwurzel-dattelchutney	21 €
orangen-wachtel mit blaukrautpüree und vanille-quitte	22 €

Suppen:

kürbisshake mit kalamansschaum, rindsrouladen-krokette	21 €
rauch-aalshake mit lorbeerschaum und lachs	22 €

zwischengänge:

geschmorte oxsenbackerl mit steckrübe und apfel-timutpüree	20 €
jakobsmuschel mit grüner rauchtomate und persimon	22 €

sorbet:

süßholz-traubensorbet mit gurke und sesam-vodka ahøj	8 €
--	-----

hauptgänge:

hirschrücken mit wirsingpüree, cranberries und meerrettich-cheesecake	31 €
gebratene äsche, rote beete püree, kräuterseitling, parmesan-topfen-parpadelle	31 €

vegi hauptgang:

franzbrötchen mit seitan auf kürbispüree und hibiskus-traube	30 €
--	------

desserts:

dunkles-whiskey-schokomousse, vanille-ananans, rote beete-spekulatiusparfait	12 €
blaubeer-lavendel-kekstarte mit clementinen und pfirsich-maroneneis	12 €

käse:

büffelmozzarella auf schwarze nuss-kumquats und holler-melissensorbet

12 €