

MENÜ

VORSPEISE

blutwurst-wachtel mit regenbogen-forelle sashimi, blumenkohl und Tamarillo

SUPPE

rauchaal-shake mit hofenschaum, rum-schweinebäckchen und garnele

ZWISCHENGANG

rehrücken mit rosmarin makrele auf schwarzwurzel chutney und mango

SORBET

grapefruit süßholzsorbet auf ananas und vodka ahøj

HAUPTGANG

rindersauerbraten mit skrei auf rettich-dattel, rote beete
und senfkrapfen

VEGI HAUPTGANG

pflaumen-germknödel mit vanille-seitan und erbsenpüree

DESSERT

tonka-schokomousse auf thymian kiwi und topinamburparfait

KÄSE

abgeflämmter taleggio mit kürbis und soja-kakaosorbet

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:

blutwurstwachtel auf steckrübenchutney und paprikapüree	21 €
regenbogen-forellen-sashimi mit blumenkohl und tamarillo	22 €

SUPPEN:

Rauchaal-shake mit hopfenschaum, garnele und aubergine	22 €
wildessenz mit rosen-maracujaschaum, rum-schweinebäckchen und ananas	21 €

ZWISCHENGÄNGE:

rosmarin makrele auf selleriepüree und eukalyptus-quitte	20 €
rehrücken auf schwarzwurzel chutney und mango	22 €

SORBET:

beifuß-apfelsorbet auf ananas und vodka ahoy	8 €
--	-----

HAUPTGÄNGE:

rindersauerbraten auf rettich-dattel, rote beete und und senfkrapfen	31 €
gebratenes skreifilet auf steckrübenpüree, physalis und pumpernickelraviolo	31 €

VEGI HAUPTGANG:

pflaumen-germknödel mit vanille-seitan und erbsenpüree	30 €
--	------

DESSERTS:

tonka-schokomousse auf thymian kiwi und topinamburparfait	12 €
halbflüssiger schokokuchen auf persimon und maroneneis	12 €

KÄSE:

abgeflämmtter taleggio mit kürbis und soja-kakaosorbet	12 €
--	------