

MENÜ

VORSPEISE

rehrücken mit regenbogen-forellen-sashimi, rauch-blumenkohl und mango

SUPPE

chicoréesuppe mit rosen-orangenschaum, lammhüfte und garnele

ZWISCHENGANG

entenschlutzkräpfen mit schwarztee-seeteufel auf schwarzwurzelchutney
und physalis

SORBET

estragon-apfelsorbet auf ananas und vodka ahøj

HAUPTGANG

rinderflank mit skrei auf rettich-aprikose, rote beete
und bärlauch-falafel

VEGI HAUPTGANG

marillen-germknödel mit vanille-seitan und erbsenpüree

DESSERT

lindenblüten-paprika-parfait auf birne und maracuja-minz sorbet

KÄSE

abgeflämmtter taleggio mit papaya, staudensellerie 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:

rehrücken auf shiitake ananas chutney	21 €
regenbogenforellen-sashimi mit rauch-blumenkohl und tamarillo	22 €

SUPPEN:

wildessenz mit hopfenschaum, lammhüfte und aubergine	22 €
chicoréesuppe mit rosenschaum, garnele und blutorangen	21 €

ZWISCHENGÄNGE:

schwarztee-seeteufel auf pastinake und birne	20 €
enten schlutzkrappen auf schwarzwurzelchutney und physalis	22 €

SORBET:

estragon-apfelsorbet auf ananas und vodka ahøj	8 €
--	-----

HAUPTGÄNGE:

rindersauerbraten auf rettich-aprikose, rote beete und senfkrappen	28 €
gebratenes skreifilet auf topinamburpüree, basilikumapfel, bärlauch-falafel	31 €

VEGI HAUPTGANG:

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

DESSERTS:

nougat-sesam-schokomousse auf persimon und topinamburparfait	12 €
lindenblüten-paprika-parfait auf birne und maracuja-minz sorbet	12 €

KÄSE:

abgeflämmtter taleggio mit papaya, staudensellerie und soja-kakaosorbet	12 €
---	------