

UNSERE DEGUSTATIONSMENÜS

MIT ÖFFERL SAUERTEIGBROT & BUTTERMUSSE

4 GÄNGE / COURSES ————— 59 EUROS

EIERSCHWAMMERL | TOMATENDASHI | ESTRAGONÖL | KARTOFFELNUDELN | RIBISEL
CHANTERELLE | TOMATO DASHI | TARRAGON OIL | POTATO NOODLES | CURRANT

GERÄUCHERTE MAKRELE | KOKOSSCHAUM | APFEL | SELLERIE | LEINSAMEN
SMOKED MACKEREL | COCONUTFOAM | APPLE | CELERY | FLAXSEED

HIRSCHMEDAILLON | ZWETSCHKEN-JUS | KÜRBIS | KNUSPRIGE PERLZWIEBEL | MINZ-ÖL
VENISON | PLUM-JUS | PUMPKIN | CRISPY PEARL ONION | MINT OIL

ODER / OR

KABELJAU | MIESMUSCHELN | GRÜNE BOHNEN | ALGENBUTTER | ZUCCHINI EMULSION
CODFISH | MUSSELS | GREEN BEANS | SEAWEED BUTTER | ZUCCHINI EMULSION

DUNKLE SCHOKOLADE | KALAMANSI | TRAUBEN | KAMILLENEIS
DARK CHOCOLATE | CALAMANSI | GRAPES | CAMOMILE ICECREAM

6 GÄNGE / COURSES ————— 74 EUROS

EIERSCHWAMMERL | TOMATENDASHI | ESTRAGONÖL | KARTOFFELNUDELN | RIBISEL
CHANTERELLE | TOMATO DASHI | TARRAGON OIL | POTATO NOODLES | CURRANT

GERÄUCHERTE MAKRELE | KOKOSSCHAUM | APFEL | SELLERIE | LEINSAMEN
SMOKED MACKEREL | COCONUTFOAM | APPLE | CELERY | FLAXSEED

BABY MELANZANI KOREANISCH GLASIERT | RETTICH | NOISETTE | FORELLENKAVIAR
BABY EGGPLANT IN COREAN GLAZE | RADDISH | NOISETTE | TROUT CAVIAR

HIRSCHMEDAILLON | ZWETSCHKEN-JUS | KÜRBIS | KNUSPRIGE PERLZWIEBEL | MINZ-ÖL
VENISON | PLUM-JUS | PUMPKIN | CRISPY PEARL ONION | MINT OIL

ODER / OR

KABELJAU | MIESMUSCHELN | GRÜNE BOHNEN | ALGENBUTTER | ZUCCHINI EMULSION
CODFISH | MUSSELS | GREEN BEANS | SEAWEED BUTTER | ZUCCHINI EMULSION

PAPRIKA-ZIEGENKÄSE CUAJADA | FEIGEN | SENFKÖRNER | COUSCOUS KROKANT
GOAT CHEESE CUAJADA | FIGS | MUSTARD SEEDS | COUSCOUS CRISP

DUNKLE SCHOKOLADE | KALAMANSI | TRAUBEN | KAMILLENEIS
DARK CHOCOLATE | CALAMANSI | GRAPES | CAMOMILE ICECREAM

WEINBEGLEITUNG / WINE PAIRING

4 GÄNGE / COURSES ————— 32 EUROS

6 GÄNGE / COURSES ————— 44 EUROS