

Unser Menü

Z S O M

Grüße aus der Küche

Schneekrabbe

Romanesco | Fermentierter Spargel | Daikon | Kombu

–

Austernpilz

Fermentierte Erdäpfelcreme | Buchweizen | Kohle Öl | Wintertrüffel

–

Wildgarnele

Tomate | Avocado | Koriander Granita | Kaviar

–

Jakobsmuschel

Bouillabaisse Sauce | Rettich | Kokos | Herzmuscheln | Grünkohl Tempura
oder

Taube Royal

Chimichurri | Schwarzbier-Jus | Bratapfel

–

Weißer Büffelkäse

Haferflocken | Sauternes Gel | Ajo Negro | Birnen-Sorbet

–

Karamellierte weiße Schokolade

Haselnuss | Orange | Mandarine | Thymian

Süße Überraschungen

Menüpreise

7 Gänge	109
6 Gänge	94
4 Gänge (nur Mittwoch + Donnerstag)	79

(ohne Garnele & Käse)

Weinbegleitung

7 Gänge	69
6 Gänge	59
4 Gänge	39

Sauerteigbrot & Buttermousse 3

Gedeck: 3,5 Euro

Wir bieten auch vegetarische Alternativen für unsere Menüs. Bitte informieren Sie uns über Allergien.

Preise in EURO inkl. MwSt.