

Menü I

Starter aus der Küche

Sous vide gegarter Schweinebauch, Dinkel, Radischen, Kresse,
Rohnen, Merrettich (1,3,6,7,8,9,12,13,)

22,00

Lasagnetta mit Sauerkraut, Selchfleisch, Schüttelbrot (1,3,7,8,9,10,12,13)

17,50

Consommé double, Büffelricottaravioli, Frühlingszwiebel (1,3,7,8,9,12,13)

17,50

Das Beste vom Rind, Schwarzwurzel, Zwiebelsauce, Shiitake (1,3,6,7,9,12,13)

36,50

Schokomousse im Glas, Kaffeespuma, Erdnusseis,
gepuffter Buchweizen (1,3,5,7,8,12,13)

14,00

€ 92,00

Menü II

Gruß aus der Küche

Seezunge auf Püree von Topinambur, Selleriefond, Haselnüsse (1,5,7,8,9,12,13)

24,00

Spaghetti alla marinara (1,2,3,4,6,7,9,12,13,14)

22,00

Orientalische Linsen, knusprige Kichererbsen,
Babyspinat, Fladenbrot, Tahini-Joghurt (1,2,4,5,6,7,8,9,11,12,13,14)

17,50

Wolfsbarschfilet, Bouillabaisefond, Blumenkohl (2,4,6,7,9,12,14)

36,50

Cheesecake, Beerenfrüchtekompott, Topfen-Rum-Eis (1,3,7,12,13)

14,00

€ 92,00

Bei mehr als einer Änderung werden die Gänge á la Carte berechnet
Gerne machen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung

Vor dem Dessert

Blauschimmelkäse mit Chutney, eingelegten Quitten und Apfelbrot (1,7,12,13)
16,00

Desserts

(mit hausgemachten Sorbets und Eis)

Cheesecake, Beerenfrüchtekompott, Topfen-Rum-Eis (1,3,7,12,13)
14,00

Schokomousse im Glas, Kaffeespuma, Erdnusseis,
gepuffter Buchweizen (1,3,5,7,8,12,13)
14,00

Dreierlei Sorbets auf frischen Früchten (1)
14,00

Mango mit Joghurteis und -schaum, karamellisierte Mandeln (5,7,8,)
14,00

Hausgemachtes Brot, Aufstrich € 3,50

Nur in Ausnahmefällen werden Tiefkühlprodukte verwendet

(1) Gluten, (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Laktose, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulfite, (13) Lupinen, (14) Weichtiere