

MENÜ I

Gruß aus der Küche

Schweinebauch | Teriyaki | Krautsalat Asia style | Sesam

6-7-8-9-11-12

24

Kräuterrisotto | Kaninchen | Pioppini

7-9-12

24

Zucchiniblüte | Schnittlauchricotta | Peperoni | Pfirsich

1-3-6-7-8-9-12-13

17

Rehkeule | Wurzelgemüse-Gröstl | Portweinjus

7-9-12

38

Crêpe | Schoko-Salz-Caramell | Banane

Vanillecreme | Haselnuss | Erdnusseis

1-3-5-7-8-11-12-13

15

€ 98

MENÜ II

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel | Quinoa | Pomelo | Avocado

2-4-6-7-9-12-13-14

24

Ravioli Edamame | Thai-Curry-Fond | Calamaretti

1-2-3-4-6-7-9-12-13-14

24

Gazpacho | Crostone Goldbrasse | Chimichurri

1-2-3-4-6-7-8-9-11-12-13-14

17

Steinbutt | Feta-Gemüse-Bulgur | Minze-Zitronen-Joghurt

1-4-6-7-9-12-13-14

42

Buttermilchmousse | geliertes Holundersüppchen | Erdbeeren | Sauerkleeeis

7-12-13

15

€ 98

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

Vor dem Dessert

Blauschimmelkäse | Chutney | Honignüsse | hausgemachtes Apfelbrot

1-7-12-13

16

Desserts

Crêpe | Schoko-Salz-Caramell | Banane

Vanillecreme | Haselnuss | Erdnusseis

1-3-5-7-8-11-12-13

15

Buttermilchmousse | geliertes Holundersüppchen | Erdbeeren | Sauerkleeeeis

7-12-13

15

Mango | Joghurteis | Joghurtschaum | caramellisierte Mandeln

5-7-8

15

Dreierlei Sorbets | frische Früchte

/

15

Hausgemachtes Brot | Aufstrich € 3,5

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, geben Sie uns bitte Bescheid

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet

Allergene

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