

MENÜ I

Gruß aus der Küche

Tafelspitz | Radischen | gelbe Rohnen | Merrettich

9

24

Gerstenrisotto | Wachtel | Erbsen

1-7-8 9-12-13

24

Artischocke | Käsefonduta | Speck

7-8-9

16,5

Spanferkel | grünes Gemüse | Schupfnudel

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

38

Millefeuille | Krokantblätter | Haselnussmousse | Birne

Topfen-Rumeis | Fleur de Sel | Olivenöl

1-3-5-7-8-13

15

€ 98

MENÜ II

Gruß aus der Küche

Thunfisch | Wintermelone | Puntarelle | süß saurer roter Zwiebel

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Kräuterbrösel

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

26

Zweierlei Gnocchi | Oktopus | Calamaretti | Garnelenbisque

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

24

Auberginentartar | Rucola | Burrata

6-7-12

16,5

Kabeljau | Spinat | Topinambur | Safransauce

2-4-6-7-8-9-12-14

36

Panna cotta | sizilianische Erdbeeren | Fichtensprosseneis

Sauerteigbrösel

1-7-8-9-13

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

Millefeuille | Krokantblätter | Haselnussmousse | Birne

Topfen-Rumeis | Fleur de Sel | Olivenöl

1-3-5-7-8-13

15

Panna cotta | sizilianische Erdbeeren | Fichtensprosseneis

Sauerteigbrösel

1-7-8-9-13

15

Mango | Joghurteis | Joghurtschaum | caramellierte Mandeln

5-7-8

15

Dreierlei Sorbets | frische Früchte

/

15

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

Hausgemachtes Brot | Aufstrich € 3,5

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

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet