CHEF'S CHOICE

THUNFISCH-TATAR 23
Ponzu-Vinaigrette | Avocado | Mango | Sesam-Crunch | Wasabi

GERÖSTETE MARONENCREMESUPPE 14
Apfelschaum | Birne | Haselnuss | Petersilie

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN 44
Pastinakenpüree | Portwein-Kirschen | Rosenkohlblätter | Wacholderjus

SCHOKOLADEN-CASSIS-CRÉMEUX 14
Vanille | Cassis-Gel | Salzkaramell | Kakao-Crumble

ALS 4-GANG MENÜ

90€

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

CHEF'S CHOICE VEGGIE

ROTE-BETE-TATAR 19
Ponzu-Vinaigrette | Avocado | Mango | Sesam-Crunch | Wasabi

GERÖSTETE MARONENCREMESUPPE 14
Apfelschaum | Birne | Haselnuss | Petersilie

ZWEIERLEI VOM BLUMENKOHL 32
Rosenkohlblätter | Pistazien | Johannisbeerjus

SCHOKOLADEN-CASSIS-CRÉMEUX 14
Vanille | Cassis-Gel | Salzkaramell | Kakao-Crumble

ALS 4-GANG MENÜ
74 €

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

CHEF'S CHOICE

CARPACCIO VOM SEETEUFEL — 23
Fenchelsalat | grüner Apfel | Buttermilch | Dillöl | Forellenkaviar

YUZU-SORBET — 15
Rosmarin | Champagner | Limette

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST — 36
Zweierlei von der Schwarzwurzel | Pak Choi | Rotwein-Pflaumen-Jus

POCHIERTE BIRNE — 14
Nussbutter-Espuma | Passionsfrucht | Crumble

ALS 4-GANG MENÜ

83€

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

CHEF'S CHOICE VEGGIE

CARPACCIO VON DER STECKRÜBE 19

Fenchelsalat | grüner Apfel | Buttermilch | Dillöl | Haselnuss

YUZU-SORBET 15

Rosmarin | Champagner | Limette

GESCHMORTER SELLERIE 32

Zweierlei von der Schwarzwurzel | Pak Choi | Rotwein-Pflaumen-Jus

POCHIERTE BIRNE 14

Nussbutter-Espuma | Passionsfrucht | Crumble

ALS 4-GANG MENÜ

75 €

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

SUGGESTED DRINKS

CHARLES HEIDSIECK CHAMPAGNER BRUT 0,1 l	12
2023 ESCUDO ROJO GRAN RESERVA Chile | Chardonnay | trocken | 0,2 l	11,5
2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA" Italien | trocken | Masi | 0,1 l	11
ZIEGELER HASELNUSSGEIST 2 cl	8,5

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

MAIN COURSE

DORSCHFILET UNTER KRÄUTERKRUSTE — 36
Schwarzwurzelpüree | Blumenkohl | Schnittlauchsauce

HALBE ENTE-BRUST & KEULE — 38
Rotkohl | Kartoffelklöße | Orangensauce

RINDERFILET CA. 180 G — 46
Pastinakenpüree | glasierte Baby Karotten | Rosenkohlblätter | Wacholderjus

SEETEUFEL — 37
Safran-Risotto | Wilder Brokkoli | Zitronen-Beurre-Blanc

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.