

MENU DU MOMENT

Gelbflossenmakrele, Gillardeau Austern, Ponzu, Meerrettich
yellow tail mackerel, gillardeau oyster, horseradich

oder / or

Artischocken Barigoule, Miesmuschel, Vin Jaune, Curry
artichoke barigoule, mussels, yellow wine, curry

Tagesfang, Vongole Sauce, Speck, Büsumer Krabben
catch of the day, clam´s sauce, bacon, Büsum crabs

Kalbsfilet und Bries, Parmesan, Spargoli, Bärlauchöl
veal filet & sweetbread, parmesan, broccoli, wild garlic

Dessert Trilogie / Käse statt Dessert +8€
variety of dessert / cheese instead of dessert

4 Gang: 109€ / 3 Gläser Weinbegleitung +50€
5 Gang: 136€ / 4 Gläser Weinbegleitung +65€

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.
Extra charges will be added to your bill in case of menu or side order replacements

MENU VEGGIE

Artischocken, Sainte Maure, Erdnuss
artichoke, goat cheese, peanuts

oder/or

Blumenkohl, Curry, Ahornsirup
cauliflower, curry, maple syrup

Roscoff Zwiebelcremesuppe, Pfifferling Raviolo, Mandelöl
french onioncreamsoup, chanterelle raviolo, almond oil

Sellerie «Carbonara», Sarawak Pfeffer, Konfiertes Eigelb
celery «carbonara» sarawak pepper, egg yolk

Dessert Trilogie / Käse statt Dessert +8€
variety of dessert / cheese instead of dessert

4 Gang: 89€ / 3 Gläser Weinbegleitung +50€
5 Gang: 116€ / 4 Gläser Weinbegleitung +65€

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:
Unsere Küche gibt gern Auskunft