

MENU DU MOMENT

Gelbflossenmakrele, Gillardeau Austern, Yuzu, Rettich
hamachi, oyster, yuzu, radich

oder/or

Challans Enten Raviolo, Pilze, Foie Gras
challans duck agnolotti, mushrooms, foie gras

Jakobsmuscheln, Kohl, Vin Jaune
scallops, cabage, yellow wine

Rehrücken, Raddichio, Apfel
venison, raddichio, apple

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

4 Gang: 109€ / 3 Gläser Weinbegleitung +55€
5 Gang: 136€ / 4 Gläser Weinbegleitung +70€

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

MENU VEGETAL

Sellerieknolle, Meerrettich, Birne
celery root, horseradish, pear

oder/or

Ei 70°, Pilze, Topinambur, Kartoffeln
egg 70°, mushrooms, jerusalem artichoke, potatoes

Acquerello Risotto, Grünkohl, Liebstöckel, Vin Jaune
acquerello Risotto, cabage, lovage, yellow wine

Hokkaido Kürbis Agnolotti, Salbei, Nussbutter
pumpkin agnolotti, sage, brown butter

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

4 Gang: 99€ / 3 Gläser Weinbegleitung +55€
5 Gang: 126€ / 4 Gläser Weinbegleitung +70€

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