

MENÜ I

Wachtel und Ei

Gerste, Rübe, Löwenzahn, Mais
Euro 16,00

Gebrautes Störfilet

Huhn, Beete, Saitlinge, Sonnenblumenkerne
Euro 16,00

Kalbszunge

Schnittlauch, Champignon, Petersilie
Euro 18,00

Kabeljau

Kohlrabi, Rhabarber, Pfifferling
Euro 32,00
oder

Rehkeule

Karotte, Aprikose, Bohnenkraut
Euro 32,00

Blutorange, Schmand, Kaffee

Euro 13,00

5 Gang Menü (ohne Kabeljau) 79,00 Euro
Weinbegleitung 38,00 Euro

6 Gang Menü (mit Kabeljau) 87,00 Euro
Weinbegleitung 46,00 Euro

MENÜ II

Maräne

Brennnessel, Buchweizen, Apfel, Staudensellerie
Euro 16,00

Scholle

Gurke, Kümmel, Joghurt
Euro 16,00

Tomate

Kürbiskernöl, Kochschinken, Rauke
Euro 16,00

Flanksteak

Mark, Aubergine, Eiszapfen
Euro 16,00

Kalbsschaukel

Sellerie, wilde Kresse, Igelstachelbart
Euro 32,00

Schokolade, Erdbeer, Vanille

Euro 13,00

*5 Gang Menü (ohne Tomate) 79,00 Euro
Weinbegleitung 38,00 Euro*

*6 Gang Menü (mit Tomate) 87,00 Euro
Weinbegleitung 46,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Erbse

Sauerrahm, Spargel, Quinoa, Macadamianüsse

Euro 16,00

Tomate, Ei, Kürbiskern

Euro 14,00

Porta Bella

Lauch, Holunder, Chicorée

Euro 16,00

Romanesco

Petersilienwurzel, Kartoffel, Mohn

Euro 22,00

Blutorange, Schmand, Kaffee

Euro 13,00

oder

Käse aus Deutschland

Chutney, Früchtebrot und Salzmandeln

Euro 14,00

5 Gang Menü 60,00 Euro

Weinbegleitung 38,00 Euro

6 Gang Menü mit Käse 72,00 Euro

Weinbegleitung 46,00 Euro