

## Mein Menü im Oktober

Thunfisch / Apfelsaft / Strauchtomate  
Zitronengras / Kresse

\*\*\*

Kaisergranat vom Salzstein serviert  
Muschelsud / Fenchel / Safran

\*\*\*

Wolfsbarsch / Rote Bete / Blumenkohl  
Weißer Piemont Trüffel

\*\*\*

Herzkalbsbries / Soja- Krustentier Beurre blanc / Kürbis

\*\*\*

Gänsestopfleber / Birne / Kakao

\*\*\*

Rehrücken / Sellerie / Wilder Brokkoli

\*\*\*

Beaufort / Kürbis / Quitte

\*\*\*

Pflaume / Sauerrahm / Zimtblüte

**4-Gang-Menü 95,00 € Weinbegleitung 32,00 €**  
(ohne Wolfsbarsch, Herzkalbsbries, Stopfleber und Käse)  
**5-Gang-Menü 110,00 € Weinbegleitung 40,00 €**  
(ohne Herzkalbsbries, Stopfleber und Käse)  
**6-Gang-Menü 125,00 € Weinbegleitung 48,00 €**  
(ohne Stopfleber und Käse)  
**7-Gang-Menü 140,00 € Weinbegleitung 56,00 €**  
(ohne Käse)  
**8-Gang-Menü 155,00 € Weinbegleitung 64,00 €**

# Tagesempfehlung

## Vorspeisen

Thunfisch / Apfelsaft / Strauchtomate  
Zitronengras / Kresse

25,00 €

\*\*\*

Kaisergranat vom Salzstein serviert  
Muschelsud / Fenchel / Safran

32,00 €

## Zwischengänge

Wolfsbarsch / Rote Bete / Blumenkohl  
weißer Piemont Trüffel

39,00 €

\*\*\*

Herzkalbsbries / Soja- Krustentier- Beurre blanc / Kürbis

32,00 €

\*\*\*

Gänsestopfleber / Birne / Kakao

32,00 €

# Tagesempfehlung

## Fisch

Wolfsbarsch / Rote Bete / Blumenkohl  
weißer Piemont Trüffel

59,00 €

## Fleisch

Rehrücken / Sellerie / wilder Brokkoli

49,00 €

## Dessert

Pflaume / Sauerrahm / Zimtblüte

18,00 €

Schokoladen-Traum

25,00 €

## Käse

Beaufort / Kürbis / Quitte

18,00 €