

„MIT“

KALB

Bunte Beete · Perigord Trüffel

BRETONISCHE MAKRELE

Süßkartoffel · Zitrone

KÖNIGSKRABBE

Sauerteig · Holunderkapern

SKREI

Grünkohl · Schwarzer Knoblauch

OCHSENMAULSALAT

Roscoff Zwiebel · Senfkorn

MIERALE TAUBE

Couscous · Süßholz Gewürzjus

ROHMILCHKÄSE vom Wagen

Chutney · Früchtebrot

RHABARBER

Mascarpone · Matcha Tee

8-Gang-Menü	160 EURO
7-Gang Menü	149 EURO
6-Gang-Menü	134 EURO
5-Gang-Menü	120 EURO

Bei Rückfragen zu allergieauslösenden Bestandteilen unserer Menüs steht Ihnen unser Restaurantteam jederzeit zur Verfügung.

„OHNE“

AUBERGINE

Kopfsalat · Joghurt

EIGELB

Spinat · Perigord Trüffel

BUNTE BEETE

Pumpernickel · Meerrettich

VULKANSPARGEL

Champignon · Mimolette

SELLERIE

Gnocchi · Lauch

ROHMILCHKÄSE vom Wagen

Chutney · Früchtebrot

ÜBERRASCHUNGSEI

Exotische Früchte · Kokos Reis

7-Gang-Menü 139 EURO

6-Gang-Menü 128 EURO

5-Gang Menü 115 EURO

Bei Rückfragen zu allergieauslösenden Bestandteilen unserer Menüs steht Ihnen unser Restaurantteam jederzeit zur Verfügung.