

## „Flora“

### „DICKE DINGER“

*Sellerie / Ananas / Bourbonpfeffer / Kräuterspitzen*

€ 18,00

### „STRACCIATELLA“

*Bio- Ei / Poweraden / Safran / Olivenkraut*

€ 16,00

oder

### „LAND & MEER“

*Rote Kartoffel / Meeress Gemüse / Zwiebel / Sesamöl*

Vorspeise € 19,00 / Hauptgang € 25,00

\*\*\*

### „BUTTERNUT“

*Kürbis / Wirsing / Apfel / Petersilie*

Hauptgang € 26,00

\*\*\*

### „KÄSE“

*Robmilchkäse / Flammkuchen / Moosbeeren / Tapenade*

klein € 14,00 / groß € 18,00

oder

### „SCHOKOBRUNNEN“

*Schokolade / Zwetschge / Chili / Verveine / Sablé breton*

€ 18,00

das Menü in 5 Gängen € 78,00

in 4 Gängen € 62,00

## „Fauna“

### „LECKER“

*Gänseleber / Mango / Essig*

€ 24,00

oder

### „FISCHLEIN“

*Elsässer Saibling / Yuzu / Tagetes / „Maggi“*

€ 22,00

\*\*\*

### „LINSENGERICHT“

*Wolfsbarsch / Urid Dal / Kokos / Bohnen*

Vorspeise € 23,00 / Hauptgang € 36,00

\*\*\*

### „GUSTL“

*Languste / Blumenkohl / Polenta / Estragon*

€ 32,00

oder

### „ROSTBRÄTCHEN“

*Nackensteak / Schwarzbier / Schmorzwiebel / Ingwer*

Vorspeise € 21,00 / Hauptgang € 30,00

\*\*\*

### „Kalb<sup>3</sup>“

*Filet / Klößchen / Beef tea / Karotte / Koriander*

€ 35,00

oder

### „RE(H)FUGIUM“

*Rücken / Herbsttrompeten / bunte Rüben / Bouillonkartoffel*

€ 38,00

\*\*\*

### „LABNEH“

*Griechischer Joghurt / Birne / Honig / Berglorbeer*

€ 17,00

in 6 Gängen € 98,00

in 5 Gängen € 89,00

Lassen Sie sich von Martin Opitz und seinem Küchenteam entführen  
in 8 Gängen um die Welt, Ihre Entdeckungsreise € 125,00