



AUFTAKT

WALD

Pilztarte/Hirsch Tataki/Laub

DÜSSELDORFER SÜLZE

Kalbssülze/Bries/ABB Senf

FERNOST REGIONAL

Gelbflossenmakrele/Karotte/Kohlrabi Kimchi/
fermentierter Karottensaft

SCHOTTISCHE KÜSTE

Jakobsmuschel/Meerwasser/Horntang/
Sellerie/Seeigel

HEIMISCH

Zander/Grafschafter Weinbergschnecken/
Frankfurter Kräuter/Äppelwoi

SCHWARZER ACKER

Schwarzwurzel/Périgord Trüffel/
Trompetenpilz/Pilzjus

WEIDE

Weidehuhn von Odefey & Töchter/fermentierter Weißkohl/Zwiebel/
Jus vom Schwarzen Knoblauch

VIVE LA FRANCE

Käse vom Maître Affineur Volker Waltman

DIE KALTE JAHRESZEIT

Haselnuss/Cru Virunga Schokolade/Rote Beete/
Trüffel/Süßholz

AUSKLANG

WALD

Preiselbeere/Fichtensprossen/Laub

7-GANG MENÜ € 174

6-GANG MENÜ OHNE KÄSE € 160

5-GANG MENÜ OHNE KÄSE UND SCHOTTISCHE KÜSTE € 139