

Inspirationsmenü „Natur & Aromen“ by Marco Müller

Es steht immer ein erster Gedanke hinter jedem Gericht, eine Inspiration wird zu einer ausgefallenen Idee. Verstehen Sie unser Menü als unsere Identität.
Tauchen Sie ein, auf unsere Art Produkte & Aromen zu sehen, hier trifft Kreativität & perfektes Handwerk auf Regionalität & höchste Qualität.
Erleben Sie eine leichte und ausgewogene Küche die auf Kontraste, klare Geschmäcker sowie eine eigene Handschrift setzt.

Robinie & Teeblatt / Hering & Sauerrahm / Lauch & alter Käse

Meerrettich & Makrele, wilde Rose

**„Unsere Handschrift – pur“
Neue Karotten & Quellforelle, Tagetes**

Kaisergranat & Gelbe Bete, Sauerampfer

Dorsch & Muschelaromen, gegrillte Dünenkräuter

Kohlaromen & Wollschwein, gelbe Tomate

Salat & Knospen, Deichlamm

Wagyu Rind & junge Triebe, Lindenblütenessig

Lärche & Grüner Apfel, Wasserkefir

Eiskirschen & Wiesenheu, Kamille, Fichte

Büffelmilch & Sanddorn, Eiskarotte

7 Gänge (ohne Forelle) 265 €, inklusive Wasser

Das ganze Menü – 8 Gänge 285 €, inklusive Wasser

Rutz N25 Kaviar & Taschenkrebs, Erdbeeren 49 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir auf unangemeldete Menüänderungen und Allergien nur bedingt eingehen können.