



Jakobsmuschel „Pina Colada“

Ananas – Kokos – Rum

* * *

Winterspargel

Trüffel – Rapunzel - Balsamico

* * *

Entenleber „Casala“

Esskastanie – Honigfrüchte – Brioche



Schaumsuppe vom Brüssler Kohl

Eichelschwein – Dim Sum – Birne

* * *

Gnocchi

Kürbis – Ziegenkäse – Trevisano

* * *

Räucherlachs

Kartoffelblini – Kaviar – Beurre Blanc



Hirschrücken

Blaukraut – Walnuss – Sanddorn

* * *

Filet vom Weiderind

Erdartischocke – Knollenziest – Cranberry

* * *

Unsere Pasta

Trüffel schwarz

Trüffel weiß pro Gramm € 9,00



Seesaibling

Rollgerste – Safran – Salicornes

* * *

Kabeljau

Kräuterseitling – Kalbskopf – Pomery Senf



Affogato al caffè

+ 8,00 €

Creme fraiche Tarte

Südseefrüchte – Kokos

* * *

Manjari 64%

Pastinake – Passionsfrucht
Chili

* * *

Apfelstrudel 2025

„mal anders“

Vanille – Zimt – Papa Rum
Ivoire Ganache

* * *

Geschmolzener Taleggio

Feige – Schwarze Walnuss

Stellen Sie sich ihr Menü selbst zusammen:

3-Gang	€ 103,00	4-Gang	€ 133,00
5-Gang	€ 156,00	6-Gang	€ 176,00



Diese Gerichte sind vegetarisch oder
können als solche Bestellt werden.

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich,
einem Gruß aus der Küche sowie Kleines aus der Patisserie.