

SPEISEN

SNACK

BROT

SAUERTEIGBROT - GESALZENE BUTTER - DIVERSES

1. GANG

OCHSENHERZ - OCHSENHERZTOMATE - BASILIKUM - DASHI

22

2. GANG

SAIBLING - STEINPILZ - FERMENTIERTER SPITZKRAUTSAFT - HÜHNERHAUT - PETERSILIE

25

3. GANG

FLUSSKREBSRAVIOLI - BISQUE - ERBSE - PAK CHOI - ESTRAGON

25

4. GANG

REH ² - LAUCHHERZ - SELLERIE ² - REHERL - GEMÜSEJUS

39

5. GANG

PFIRSICH - VANILLESCHAUM - PFIRSICH-YUZU SORBET - MANDEL - ZITRONENTHYMIAN

16

PETIT FOUR

3 GANG MENÜ 55
4 GANG MENÜ 75
5 GANG MENÜ 95

GETRÄNKEBEGLEITUNG 29
GETRÄNKEBEGLEITUNG 39
GETRÄNKEBEGLEITUNG 49

SPEISEN

SAUERTEIGBROT - GESALZENE BUTTER & DIVERSES

PRO PERSON 5

VOR

ERBSE - RHABARBER - SPARGEL - HOLUNDER - FELDSALAT - WALDMEISTER	14
BEEF TARTARE - KARTOFFELRÖSTI - LIEBSTÖCKEL - CHUPETINO	16 / 22
FORELLE - KOHLRABI - GARTENKRESSE - BUCHWEIZEN - RÄUCHERFISCHFOND	16
BEILAGENSALAT	5

ZWISCHEN

PILZCREMESUPPE - GEBACKENER REHLEBERKNÖDEL - PETERSILIENÖL	9
GEBACKENE STEINPILZE - PETERSILIENKARTOFFEL - SAUCE TARTARE	19 / 26
TAGLIATELLE - REHERL - PETERSILIE - GEBEIZTES EIGELB	17 / 22

HAUPT

SHORT RIB - NUSSBUTTERPÜREE - ARTISCHOCKEN - ERBSEN	32
SAIBLING - GNOCCHI - KÜRBIS - SAFRANSCHAUM - GARTENKRESSE	27
BLUMENKOHL - SALZZITRONE - KAPERN - HASELNUSS - PETERSILIENÖL	24
RIB EYE STEAK 240G - ROSMARIN KARTOFFEL - SCHMORZWIEBEL - JUS	36

NACH

MARILLENKNÖDEL - VANILLEEIS - BRAUNE BUTTER (DAUERT CA. 25 MINUTEN)	15
4 STK. KÄSE - KÜRBISKERNE - QUITTENSENF - BROT	14
WILDE HEIDELBEEREN - HOLLERMILCHEIS - MALZ-GRANOLA - HEIDELBEERLIKÖR	14