

KLEINES MENÜ

Gebeizter Thunfisch

ingelegter Rettich, Shisomarinade sowie pochierte Auster
27,00

Rochenflügel

geschwenkter Brokkoli mit Champagnerschaum
23,00

Gegrilltes US-Beef

Zwiebelallerlei, Markknödel und kräftige Jus
42,00

Souffliertes Schokoladentörtchen

Quittenkompott, kandierte Kumquats und Tonkabohneneis
15,00

Menü

92,00

Weinbegleitung

40,00

VEGETARISCHES MENÜ

Im eigenen Saft gegarte Rotkrautscheibe

mit Allerlei von Ziegenkäse und Zwetschge
22,00

Trüffel-Ricotta-Tortellini

Parmesansud mit Steinpilzcreme, Kräuterseitlinge und Römersalat
23,50 / 28,50

Haselnussparfait

Williamsbirne im Safransud
Cranberries und Passionsfruchtsorbet
15,00

Menü

58,00

Weinbegleitung

28,00

GROSSES MENÜ

Rindertatar

marinierte Beete, Apfel und Gänselebereis
27,00

Geflämmte Lachsforelle

Mango und Umami-Bouillon
23,00

Schweinebauch

Sellerie-Kokospüree, Masamanjus und Yuzu
23,00

Kikok-Maispoularde

gebratene Gänseleber, Milchnocchi und Kohlrabi
42,00

Vacherin Mont d'Or

eingemachte Trauben
9,00

Pekannusseis

marinierte Banane
9,00

Bahibé-Schokoladenschaum

Ananas, Kokoscreme und Guavensorbet
15,00

Menü

125,00

Weinbegleitung

60,00

Unsere Gerichte bieten wir Ihnen gerne auch À la Carte an.

Gerne können Sie unser kleines und vegetarisches Menü bis 13.45/20.45 Uhr und unser großes Menü bis 13.30/20.30 Uhr bestellen.

Alle Preise in Euro inklusive Service und der gesetzlichen MwSt.

Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.