

Menü I

Goldenes, klares Süppchen geköchelt von Steckrüben bekommt Ihre Bestform mit geräucherter Gänsebrust und Griesnockeln

Gutes braucht seine Zeit, geschmorte Wildschweinbäckchen unter der Haube von Knoblauchbrösel.

Exklusiv dazu die eigene Jus mit ihrer unverwechselbaren Note. Sellerie-Espuma und die karamellisierten Kerbelwurzeln machen den Gang komplett.

Die Dessertwelt auf dem Teller-Karamellisierter Key Lime Pie mit heimgeemtem Maracuja-Basilikum-Eis

€ 35

Menü II

Samtige Schwarzwurzelsuppe mit einem Hauch von Vanille gepimpt. Feinstes Bauchfleisch zubereitet unter Terijakilack ein Hochgenuss. Bacon-Zwiebel-Jam ist der Clou dazu.

Kalbsrücken Sous Vide gegart inszeniert auf weißer Polenta mit Gorgonzola und der Palme aus dem Winterbeet dehydrierter Grünkohl-Chip. Beschwipste Rotweinschalotten harmonieren bestens dazu.

Die Dessertwelt auf dem Teller-Karamellisierter Key Lime Pie Mit Maracuja-Basilikum-Eis

€ 35

Veggi Menü unbedingt anmelden!

VEGGI MENÜ

Goldenes, klares Süppchen geköchelt von Steckrüben bekommt Ihre in Bestform mit ausgebackener Ziegenkäse-Zigarre

Rettich gekocht mit Yuzu Kürbiskern Furikake, fermentierter Kürbis und Tomaten Ponzu

Die Dessertwelt auf dem Teller-Karamellisierter Key Lime Pie
Mit Maracuja-Basilikum-Eis

€ 35

Für unsere kleinen Gäste

Kalbsschnitzel mit Frittenfreude und Möhrchen € 10.50

Nudel mit Tomatensoße und Parmesan € 9.50