




Feinschmeckermenü	4-Gang / 4-course		63,00 €
Gourmet Menu	6-Gang / 6-course	 + 	69,00 €

Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!

Our kitchen team is looking forward to serve you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

Aal, Stangen- und Knollensellerie, Chlorophyll von Wasserkresse Eel, celery and celery root, chlorophyll of watercress		23,00 €
Erbsensuppe, Morchelespuma, Wachtelei, Flusskrebse Pea soup, morel foam, quail egg, crayfishes		11,00 €
Kalbszunge, Blumenkohl, Knochenmark Crostini Calf tongue, cauliflower, bone marrow crostini		22,00 €
Rote Bete-Ingwergranité, Joghurtsorbet Beetroot-ginger granité, yoghurt sorbet		6,00 €
Winterkabeljau, Kalamansibutter, Schwarzwurzel, Kartoffelmousseline Filet of Atlantic cod, calamansi butter, black salsify, potato mousseline		35,00 €
Regionaler Käseteller Regional cheese plate	+ 7,00 €	10,00 €
Blutorange, Topfenbavarois, Rosmarin Blood orange, quark bavarois, rosemary		12,00 €
Angepasste Weinselektion 4 oder 6-Gang / Adapted wine selection 4 or 6 course		27,00 €
Angepasste Weinselektion inkl. Käse / Adapted wine selection incl. cheese		33,00 €
Alkoholfreie Getränkeselektion 4 oder 6-Gang / Alcohol free drink selection 4 or 6 course		18,00 €
Alkoholfreie Getränkeselektion inkl. Käse / Alcohol free drink selection incl. cheese		23,00 €