

MENU

Hummer & Tandoori Masala

Blutorange | Avocado

39 €

2021er Ameixambar Vinho Branco, Adega do Vulcão, Azoren

12 € / 0,1l

Cashew & Gänseleber

Sauerampfer | Kirschessig | Buchweizen

39 €

2022er Fumé Blanc trocken, Weingut Wöhrwag, Württemberg

12 € / 0,1l

Sandkarotte & Jakobsmuschel

Sauerteig | Vadouvan | Sanddorn

29 €

2022er Viognier "Réserve" trocken, Weingut Zimmerle, Württemberg

14 € / 0,1l

Wildfang Zander & Blattpetersilie

Saiblingskaviar | Macadamianuss | Champagner

34 €

2021er Kirchberg Chardonnay trocken, Weingut Klumpp, Breisgau

13 € / 0,1l

Knollensellerie & Meersalz

Sot-l`y-laisse | Nussbutter | Bio Ei | Trüffel

32 €

2014er Sgarzon Teroldego, Foradori, Trentino

13€ / 0,1l

Kanadisches Bison & Rote Bete

Schalotte | Amaranth | Hartweizengries

62 €

2021er Tereseño, Sierra de Toloño – Sandra Bravo, Rioja

13 € / 0,1l

Banane & Litschi

Komposition von Banane | Litschi | Piura Porcelana 75% Peru

22 €

2015er Vouvray Le Mont Moelleux, Domaine Huet, Loire

14 € / 0,1l

4 Gang Menü 132 €

5 Gang Menü 152 €

6 Gang Menü 174 €

7 Gang Menü 198 €

4 Gang Weinbegleitung 55 €

5 Gang Weinbegleitung 66 €

6 Gang Weinbegleitung 77 €

7 Gang Weinbegleitung 88 €

TAGESEMPFEHLUNG

Tatar von der deutschen Färse

Thai-Lauch, Pinienkern-Trüffel-Vinaigrette
28 €

Klare Ochschwanz Essenz

Ochschwanzpraline, gehobelte Gänseleber
19 €

Rosa gebratenes Filet von der deutschen Färse

Knollensellerie, gebackenes Bio Eigelb, Trüffeljus
52 €

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Kalbskotelette

Fregola Sarda, Saubohnen, Schalottensauce
116 €

Kikok - Huhn im Ganzen gebraten (in 2 Gängen serviert)

1. Gang Brust, Kürbisravioli, junger Spinat
 2. Gang Keule, Süßkartoffel, Shiitakepilze
- 116 €

Bretonische Seezunge

Petersilienrisotto, Champagner Beurre Blanc
136 €

DESSERT

Gebackener Topfenknödel

eingelegte Backpflaumen, Vanilleeis
18 €