

Speisekarte

Gültig vom 18. - 29. März 2022

Grüner Spargel

Morcheln | Sauerampfer | Vin Jaune Sauce

20 €

☆☆☆

Gebratene Jakobsmuschel

Buchweizen | Bete | Tonka Bohnen Beurre Blanc

23 €

☆☆☆

Perlhuhnbrust

Kohlrabi | Karotte | Eberesche | soufflierte Kartoffel

28 €

☆☆☆

Rosa gebratener Kalbsrücken

Sonnenblumenwurzel | Salsiccia | Salbei

36 €

☆☆☆

Banane

Ganache von Schwarzem Sesam | Bananeneis

14 €

Käseabschluss 10€

6- Gang- Menü (inkl. Käse) 99 € p.P.

5- Gang- Menü (ohne Käse) 89 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Perlhuhnbrust) 79 € p.P.

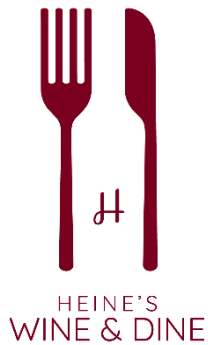
3- Gang- Menü (ohne Perlhuhn & Jakobsmuschel) 59 € p.P.

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden,
zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Menu

from 18. – 29. March 2022

Green asparagus

Sorrel | morel | Vin Jaune Sauce

20 €

☆☆☆

Seared Scallops

Buckwheat | beets | Tonka bean beurre blanc

23 €

☆☆☆

Breast of guinea fowl

Kohlrabi | carrot | rowan berry | potato

28 €

☆☆☆

Pink roasted saddle of veal

Sunflower root | salsiccia | sage

36 €

☆☆☆

Banana

Black sesame ganache | banana ice cream

14 €

Cheese finish 10€

6 course menu (incl. cheese) 98 € p.p.

5 course menu (without cheese) 89 € p.p.

4 course menu (without guinea fowl) 79 € p.p.

3 course menu (without guinea fowl & scallops) 59 € p.p.

We offer accompanying wines with menu.

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).

If asked in advance, we can offer a vegetarian option as well.