

Speisekarte

Gültig vom 15. - 26. April 2022

Interpretation vom elsässischen Flammkuchen

18 €

☆☆☆

Crème brûlée von Pinienkernen

Avocado | Sumach | Paprika

23 €

☆☆☆

Pulpo

Tomate | Bärlauch | Bagna Cauda

28 €

☆☆☆

Barbarie Entenbrust

Sanddorn | Karotte | Kartoffel | Kräuterseitlingen

36 €

☆☆☆

Zitrone vom Vesuv

Jogurt | Pistazie

16 €

Käseabschluss 10€

6- Gang- Menü (inkl. Käse) 99 € p.P.

5- Gang- Menü (ohne Käse) 89 € p.P.

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

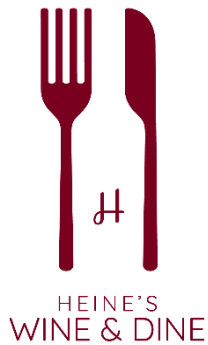
3- Gang- Menü (ohne Crème brûlée & Pulpo) 59 € p.P.

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 15. – 26. April 2022

Interpretation of Alsatian tarte flambée

18 €



Pine kernel crème brûlée

Avocado | sumac | bell pepper

23 €



Pulpo

Tomato | wild garlic | bagna cauda

28 €



Barbarie duck breast

Sea buckthorn | potato | carrot | king oyster mushrooms

36 €



Vesuvian lemon

Yogurt | pistachio

16 €

Cheese finish 10€

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

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

4 course menu (without crème brûlée) 79 € p.p.

3 course menu (without crème brûlée & pulpo) 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.