

M E N U N O I R

BROTZEIT



DUTCH YELLOWTAIL

Rhabarber, Kokos, Chili 60€

30G IMPERIAL CAVIAR „IMPERIAL AUSLESE“ 75€



LANGOUSTINE

Artischocke, Lauch, Safran 60€



ZANDER

Erbse, Kapern, Backteig 60€



IMPERIAL WACHTEL

Kohlrabi, Morchel, Périgord Trüffel 60€



ÄLBLER LAMM

Spargel, Bärlauch, Merguez 60€



CAMEMBERT NORMANDIE

Pistazie, Mandarine, Sanddorn 35€



PRE DESSERT



EXOTIK

Schokolade, Macadamia, Curry 35€

Menü in 7 Gängen 270€

Menü in 6 Gängen ohne Langoustine 255€

Menü in 5 Gängen ohne Langoustine und Imperial Wachtel 240€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.

M E N U V E R T

BROTZEIT



TOPINAMBUR

Norialge, Soja, Kalamansi, Koriander 55€



SAUERKRAUT

Wirsing, Zwetschge 55€



ARTISCHOCKE

Bohne, Zitrone, Knoblauch 55€



KNÖPFLE

Piemonteser Haselnuss, Kopfsalat, Périgord Trüffel 55€



SELLERIE

Pak Choi, Bergamotte, Schwarzwald Miso 55€



CAMEMBERT NORMANDIE

Pistazie, Mandarine, Sanddorn 35€



PRE DESSERT



RHABARBER

Buttermilch, Zitronenverbene, Basilikum 35€

Menü in 7 Gängen 255€

Menü in 6 Gängen ohne Knöpfle 240€

Menü in 5 Gängen ohne Sauerkraut und Knöpfle 225€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.