

# Menü

	€
Süßkartoffelacras, Humus-geräucherte Zwiebel, Spitzkohl, Minze, Thai-Basilikum <i>sweet potato acras, smoked onion-hummus, pointed cabbage, mint, thai basil</i> oder	13,00
Schellfisch gedämpft, Zuckerschoten, Sardellen-Rouille, Quinoasalat <i>steamed haddock, sugar pea, anchovy-rouille, quinoa salad</i> oder	15,00
Rindercarpaccio, St.-Félicien, Schinken, Wakame, Radieschen, Kombucha-Ingwer-Senf, Pfirsich, Sesam, Fenchel <i>beef carpaccio, St.-Félicien, ham, wakame, radish, kombucha-ginger-mustard, peach, fennel</i> -----	16,00
Rotbarsch, Pak Choi, grüne Bohnen, Zucchini, Charentais-Melonenvinaigrette <i>redfish, charentais melon vinaigrette, beach lilac, green beans</i> oder	27,00
Filet vom Hirsch, Maiscrème, Karotte, Rosenkohl, Totentrompeten-Cognacsauce <i>deer fillet, carrot, corncream, brussels sprouts, black trumpet-mushrooms-cognac sauce</i> oder	29,00
Kalbsschaukel, Rotweinjus, Kohlrabi, Austernpilze <i>braised veal-shoulder, redwine-sauce, kohlrabi, oyster mushrooms</i> -----	26,00
Gemischter Käseteller / Mixed cheese plate oder	12,00
Schoko-Mandelbisquit, Espressocreme, dunkle Trüffel, Kirsche <i>chocolat-almond bisquit, espresso creme, dark truffles, cherry</i> oder	9,00
Kürbiskernparfait, Jägermeister-Heidelbeeren <i>pumpkin seed parfait, jägermeister-blueberry</i>	9,00

3 Gänge 48 € / 5 Gänge 59 € / 8 Gänge 85 €

*Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches 3 oder 5 Gänge Menü zusammen.*

*Unsere 5 und 8 Gänge Menüs empfehlen wir nur tischweise zu wählen.*