

# Menü

Topinambur Krokette   Galgant-Karotten-Vinaigrette Süßkartoffel-Hummus   Knoblauch   Koriander <i>Jerusalem artichoke croquette   galangal carrot vinaigrette   sweet potato hummus</i>	15,00
Gebeizter Zitrus-Lachs   Austernschaum   Avocado Wakame   Dill-Lauch-Crème   Radieschen <i>pickled citrus salmon   oyster foam   avocado   wakame   dill leek cream   radish</i>	17,00
Ente   Kresse-Mayo   Apfel   Bohnenkraut Walnuss   Champignon <i>duck   cress mayonnaise   apple   savory   walnut   mushroom</i>	16,00
Weißer Heilbutt   Heidelbeer-Vinaigrette   gelbe Beete Zuckerschote   Fenchel <i>white halibut   blueberry vinaigrette   yellow beetroot   sugar pea   fennel</i> oder	27,00
Maispoularde   Kakao   Cognacsoße   Romana   Blumenkohl <i>corn poulard   cocoa   cognacsauce   romana   cauliflower</i> oder	26,00
Lammrücken   Thymian-Honig Jus Schwarzwurzel   Ziegenkäse   Pflaume   Rosenkohl <i>saddle of lamb   thyme honey jus   salsify   goat cheese   plum   Brussels sprouts</i>	29,00
Gemischter Käseteller / Mixed cheese plate oder	13,00
Lavendel Crème Caramel   weiße Schokolade   Passionsfrucht Bisquit <i>lavender crème caramel   white chocolate   passionfruit   biscuit</i> oder	9,00
Litschi-Zitronen-tarte   Ingwer-Meringue <i>lychee lemon tart   ginger meringue</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.