„MIT“

ENTENLEBER
Schwarze Nuss · Traubenkernöl

JACOBSMUSCHEL
Topinambur · Perigord Trüffel

ARKTISCHER SAIBLING
Chicoree · Avocado

WINTERKABELJAU
Nordseekrabben · Dill

SCHWEIN
Kraut & Rüben · Rauchaal

ETOUFFÈE TAUBE
Rosenkohl · Cassis

ROHMILCHKÄSE vom Wagen
Chutney · Früchtebrot

ÜBERRASCHUNGSEI
Mandarine · Pistazie

8-Gang-Menü	150 EURO
7-Gang Menü	139 EURO
6-Gang-Menü	124 EURO
5-Gang-Menü	110 EURO

Bei Rückfragen zu allergieauslösenden Bestandteilen unserer Menüs steht Ihnen unser Restaurantteam jederzeit zur Verfügung.

„OHNE“

AUBERGINE
Ayran · Granatapfel

SELLERIE
Gnocchi · Lauch

RÜBEN
Sauerteig · Holunder Kapern

EIGELB
Trüffel · Schwarzwurzel

KÜRBIS
Waldpilze · Cranberries

ROHMILCHKÄSE vom Wagen
Chutney · Früchtebrot

Mango
Petersilie · Haferflocken

7-Gang-Menü	125 EURO
6-Gang-Menü	113 EURO
5-Gang Menü	100 EURO

Bei Rückfragen zu allergieauslösenden Bestandteilen unserer Menüs steht Ihnen unser Restaurantteam jederzeit zur Verfügung.