



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen

Birnen-Dressing | Chutney | Wildreis

11,9 (vegan)

+ Ziegenkäse 15,5

Rote Beete Variation

Couscous | Himbeeressig | Mandel

15,5 (vegan)

Chicorée Sous Vide gegart

geschmorter Treviso | Zitrusaroma | Salzkaramell

16,5

Gebeizter Lachs

Beete | Orangen Buttercreme | Himbeeressig

19,5

Kalbstatar vom Filet

Kapern | Champignons | Eigelb | Parmesan

22,5

Suppe

Kürbissüppchen

Chili | Kokosmilch | Curry Espuma

7,5 (vegan)

Waldpilzsuppe

Champignons | Schnittlauch

7,5 (vegan)



Hauptgang

Geflämmtter Kürbis

Kokosnuss | Chutney | Curry | Roter Reis

25,5 (vegan)

Steinpilz Risoni

Sellerie | Miso | Pilze

25,5 (vegan)

Gebratener Zander

Verveineschaum | Geflämmtter Kürbis | Kerne | Champignons

26,5

Mais-Hähnchenbrust

gebratene Polenta | Mais | Sauerrahm

27,5

Zweierlei vom Kalb

Risoni | Steinpilze | Sellerie

38,0

Lammrücken mit Walnusskruste

Bohnen | Birne | Speck

32,0

Dessert

Joghurt

Granny Smith | Haferflocken | Müsli | Baiser

14,5

Cheesecake

Pina Colada | Sous Vide Ananas | Kokosnuss Sorbet

14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Wodka

8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse | Birne | Nuss

12,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

56,0

Fünf Gänge

78,0

Inklusive Weinbegleitung

+26,0 (3 Gläser)

Die Menüs können auch als vegetarische Option gewählt werden
und werden vom Koch sorgfältig zusammengestellt.
Vegetarische/vegane Varianten enthalten jeweils einen zusätzlichen Gang.

Lass dich überraschen!

Snacks

*passend zu einem Wein mit 7grad
(erhältlich ab 21 Uhr)*

Brotkorb

Brot | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

9,5

Zweierlei Süsspchen

Kürbis und Waldpilze

9,5

Kalbstatar

Champignons | Eigelb | Parmesan

19,5

Ziegenkäse

Ziegenkäse | Birne | Nuss

12,5