



Änderungen vorbehalten

## MENÜ

### Vorspeise

#### **Jakobsmuschel handegetaucht aus Norwegen**

Agedashi | Bonito | Schnittlauch

### Zwischengang

#### **Brust vom Label Rouge Huhn**

Zitronengras | Sesam | Brioche | Nussbutter | Trüffel

### Zwischengang

#### **Kabeljau aus Island**

Chimichurri | Wildkräuter | Limette

### Zwischengang oder als Hauptgang möglich

#### **Schweinehaxe von der Metzgerei Urich**

Romanasalat | Kaffee | Garnele

### Hauptgang

#### **Dry Aged Bisonrücken von unserer eigenen Weide**

Radieschen | Babyspinat | Reis | Jus

### Unsere Käseauswahl

von der Fromagerie Waltmann

### Dessert

#### **Rhabarber**

Sable | Zitrone | Lime Leaf | Ivoire Valrhona Schokolade

4-Gang Menü pro Person	€ 79,-	€ 129,- mit Weinbegleitung
5-Gang Menü pro Person	€ 99,-	€ 149,- mit Weinbegleitung
6-Gang Menü pro Person	€ 109,-	€ 169,- mit Weinbegleitung
7-Gang Menü pro Person	€ 119,-	€ 189,- mit Weinbegleitung



## VEGETARISCHES MENÜ

### Vorspeise

#### Weißer Spargel

Portulak | Holunder | Butter

### Zwischengang

#### Kohlrabi

Tomate | Ei

### Zwischengang

#### Blumenkohl

BBQ | Koriander | Schalotte

### Zwischengang

#### Bärlauch

Dim Sum | Weißkraut | Kartoffel

### Hauptgang

#### Grüner Spargel

Erbse | Minze | Soja

### Unsere Käseauswahl

von der Fromagerie Waltmann

### Dessert

#### Mango

Sticky Rice | Kokosnuss

4-Gang Menü pro Person	€ 59,-	€ 109,- mit Weinbegleitung
5-Gang Menü pro Person	€ 79,-	€ 129,- mit Weinbegleitung
6-Gang Menü pro Person	€ 99,-	€ 139,- mit Weinbegleitung
7-Gang Menü pro Person	€ 109,-	€ 159,- mit Weinbegleitung

