

# MENÜ

SAIBLING | GRANNY SMITH | MEERRETTICH  
ENTENLEBER | KIRSCHEN | HERBSTTRÜFFEL  
KÜRBIS | FALAFEL

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE  
Butter | Olivenöl

ooo

CHU-TORO SASHIMI  
Bluefin Tuna  
Daikon | Shiso | Fingerlimes

ooo

TAUBENBRUST  
aus Freilandhaltung | FR  
Purple Curry | Cranberry | Blumenkohl

ooo

LACHS  
Chardonnay | Wirsing | Estragon

ooo

REHRÜCKEN  
aus Parsberg  
Rotkohl | Mohn | Apfel | Sellerie

ooo

KÜRBIS  
Koriander | Kokos

ooo

GETREIDE  
Umeboshi | Zimt

6 Gänge p.P. 139,-  
4 Gänge (Tuna, Lachs, Reh, Getreide) p.P. 99,-

inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours  
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage

VEGI MENÜ



# MENÜ VEGI

GURKE | GRANNY SMITH | MEERRETTICH  
SELLERIE | SCHWARZE WALNUSS | HERBSTTRÜFFEL  
KÜRBIS | FALAFEL

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE  
Butter | Olivenöl

ooo

KÜRBIS  
Ingwer | Fingerlimes

ooo

BLUMENKOHL  
Cranberry | Purple Curry

ooo

ONSEN EI  
Tempeh | Zwiebel | Trüffel

ooo

SCHWARZWURZEL  
Orange | Wirsing

ooo

KÜRBIS  
Koriander | Kokos

ooo

GETREIDE  
Umeboshi | Zimt

4 Gänge (Kürbis, Onsen Ei, Schwarzwurzel, Getreide) p.P. 79,-  
6 Gänge p.P. 99,-

inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours  
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage