

MENÜ

TACO | DILL | AAL
ROTE BEETE | MEERETTICH | ZITRONE
TUNA | FINGERLIMES | PONZU
WAGYU BEEF | CASHEW

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE
Butter | Olivenöl

oo

CARABINERO
Blumenkohl | Kalamansi

oo

GRÜNER SPARGEL
Zwiebelreduktion | Balsamico | Miso

oo

HEILBUTT
Verjus | Morchel | Pak Choi

oo

BAVETTE STEAK GOP
Whisky | Brokkolini | Süßkartoffel

oo

KAROTTE
Koriander | Sanddorn | Macadamia

oo

HEIDELBEERE
weiße Schokolade | Estragon | Pekannuss

6 Gänge p.P. 139,-

4 Gänge (Carabinero, Heilbutt, Bavette, Heidelbeere) p.P. 99,-

inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage

MENÜ VEGI

TACO | DILL | BELPER KNOLLE
PAK CHOI | SÜSSKARTOFFEL | CASHEW
ROTE BEETE | MEERETTICH | ZITRONE

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE
Butter | Olivenöl

ooo

ROTE BEETE
Blumenkohl | Kalamansi

ooo

GRÜNER SPARGEL
Zwiebelreduktion | Balsamico | Miso

ooo

SHIITAKE TASCHERL
Morchel | Krause Glucke

ooo

KAROTTE
Koriander | Sanddorn | Macadamia

ooo

HEIDELBEERE
weiße Schokolade | Estragon | Pekannuss

5 Gänge p.P. 99,-

inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage