



GENIESSER MENU

IN BUTTER GEGARTER KANINCHENRÜCKEN
Mousse und Salat von der Schwarzwurzel, Quitte, Haselnuss

ESSENZ VOM DEUTSCHEN OCHSENSCHWANZ
Gebackener Ragoutriegel, Petersiliencreme

SORBET VON DER PALMISCHBIRNE
Gin-Kardamomsud

GEGRILLTE BUTTERMAKRELE
Nussbutternage, Speckwürze, bunter Mangold, rote Linsen

GEFÜLLTE CANNOLI
Haselnussmousse, Orangen-Kumquatkompott, Kumquatsorbet

3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) | 3 Gänge Weinbegleitung 35.00
5 Gänge 80.00 | 5 Gänge Weinbegleitung 45.00

VEGETARISCHES MENU

BIO-STUNDENEI VOM FREILANDHUHN
gehobelter Wintertrüffel, Trüffelschaum, Cremespinat

CREMESUPPE VOM GARTENLAUCH
Duxellespraline, Schnittlauchöl

SORBET VON DER PALMISCHBIRNE
Gin-Kardamomsud

RAVIOLO VON DER ALBLINSE
Petersilienschaum, karamellisiertes Spitzkraut, Steckrüben

GEFÜLLTE CANNOLI
Haselnussmousse, Orangen-Kumquatkompott, Kumquatsorbet

3 Gänge 60.00 (ohne Suppe und Sorbet) | 3 Gänge Weinbegleitung 35.00
5 Gänge 80.00 | 5 Gänge Weinbegleitung 45.00

Die späteste Bestellung für unser 5 Gänge Menu ist um 13:30 bzw. um 20:30 Uhr.