

Menü	EUR
Beef Tatar Geeiste Entenleber schwarzer Trüffel Brioche	22
Färöer Lachs Granatapfel Hibiskus Harissa Sesam Kaffee-Chiliöl	20
Latuga Romana Salat „Oriental“ Radieschen Rosen-Buttermilch-Dressing	15
Essenz vom Wild Pilze Wakame	12
Tofu „Szechuan Style“ Shiitake fermentierte Bohnen grüne Zwiebeln Basmatireis	22
Seeteufel & rote Garnelen Rotes Curry Pak Choi Broccolini Wonton Nudeln	34
oder	
Geschmorte Ochsenbacke Mole Negro Hokkaido-Maistamale Schafskäse rote Zwiebeln	33
oder	
Rehrücken Kahlua-Maronencreme Passionsfrucht Rote Bete Rosenkohl	34
Käsevariation	12
Geflämmtes Miso Toast Sauerrahm Kürbis Ganache Gewürzeis Crumble	12
3-Gang Menü mit Suppe	54
3-Gang Menü mit Vorspeise	59
4-Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	68
4-Gang Menü mit Vorspeise und Zwischengang	77
5-Gang Menü mit einem Hauptgang als Zwischengang	85
Vegetarisches 3-Gang Menü mit Vorspeise	45
Begleitendes Weinpaket	
Klein	17
Groß	34