



Old but gold menu

40 years Fine Dining. Inspiriert durch Tradition und umgesetzt mit Leidenschaft: Das goldene Jubiläumsmenü.

Gazpacho & Salat

Tomate | Wassermelone | Grapefruit | Epazote

Maispoularde

Parmesancreme | Pfifferlinge | Nduja calabrese | schwarzes Brot

Holunderblüte

Pistazie | Olivenöl | Kumquat

2 Gänge EUR 40 pro Person

Hauptgang wahlweise mit Vorspeise oder Dessert, 3. Gang + EUR 9.00.

Menü	EUR
Thunfisch Tostada	18
Avocado Erdnuss-Salsa Sesam Radieschen	
Carpaccio à la chinoise	22
Chilis Puffreis Szechuan-Pickles Bronze-Perilla	
Pilzessenz	12
Entenleber Wakame Algen Kichererbsen	
Ziegenkäse Angolotti	22
Brokkolini Petersilie Karotten-Romanesco	
oder	
Seeteufel & Hummer	36
grünes Curry Thai-Basilikum Kokos Jasminreis	
oder	
Lammkarree	35
Kürbiskernmole gegrillter Pfirsich Lavendel Zucchini	
Käsevariation	12
Mole Rosa	12
Erdbeersorbet Joghurt Hibiskus	
3-Gang Menü mit Suppe	55
3-Gang Menü mit Vorspeise	60
4-Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	69
4-Gang Menü mit Vorspeise und Zwischengang	78
5-Gang Menü mit einem Hauptgang als Zwischengang	86
Vegetarisches 3-Gang Menü mit Vorspeise	46