

A La Carte

	€
Perlgraupen / Schwarzwurzel / Brunnenkresse _{3,8,G,L}	15 / 21
Schweinebauch / Spitzkohl / Paprika _{3,L}	17 / 26
Kürbisessenz / Agnolotti / Enoki _{8,G}	16 / 24
Kabeljau / Navette / Miesmuschel / Estragon _{8,W}	28 / 41
Kalb / Sellerie / Kohlrabi / Pinienkerne _s	38
Ochsenbacke / Kartoffel / Pak Choi / Kräuterseitling _{3,O}	36

Menü

Perlgraupen / Schwarzwurzel / Brunnenkresse_{3,8,A,L}

Schweinebauch / Spitzkohl / Paprika_{3,L}

Kabeljau / Navette / Miesmuschel / Estragon_{8,W}

Kürbisessenz / Agnolotti / Enoki_{8,G}

Kalb / Sellerie / Kohlrabi / Pinienkerne_s

Schokolade / Haselnuss / Feige_N

6-Gänge Menü	118 €
Weinbegleitung _o	48 €
5-Gänge Menü	103 €
ohne Kürbisessenz	
Weinbegleitung _o	40 €
4-Gänge Menü	78 €
ohne Kabeljau und Kürbisessenz	
Weinbegleitung _o	32 €

Dessert

€

Sorbetvariation

9

Schokolade / Haselnuss / Feige_N

15

Käseauswahl

16

Chaource französischer Weichkäse aus Kuhmilch, der in der Champagne hergestellt wird

Reblochon ein nussig- vollmundiger Rotschmierkäse aus Kuhmilch

Manchego mit fermentiertem Knoblauch, ist ein Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha

Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, wenden Sie sich an unseren Service
o-sulfite, 1-konservierungstoff, 2-farbstoff, 3-antioxidant, 8-phosphat, 10-chinin, 11-koffein, l-laktose, g-gluten, m-senf,
w-weichtiere, n-schalenfrüchte, s-sellerie