

# Menü

## Kulinarische Einstimmungen

Mosaik-Seesaibling  
Kürbis | Ingwer | Urkarotte  
*als Vorspeise 40€*

\*\*\*

Onsenei  
Pfifferlinge | Erbsen | Fermentierte Champignons  
Speckschaum | Trüffel  
*als Zwischengang 39€*  
*auf Wunsch zusätzlich mit Bries: Aufpreis + 18€*

\*\*\*

Kabeljau  
Edelkrebs Bourride | Bohnen-Gemüse | Sauce Rouille  
*als Zwischengang 48€*

\*\*\*

Entenbrust  
Falafel | Baba Ghanoush | Schalotte | Vadouvanjus  
*als Hauptgang 56€*

\*\*\*

Hirschkalbsrücken  
Sellerie | Blaubeere | Miso-Spitzkohl | Langpfeffer-Jus  
*als Hauptgang 58€*

\*\*\*

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann  
Hausgebackenes Dörr-Fruchtbrot  
25€

\*\*\*

Haselnuss  
Trüffel | Tahiti-Vanille | Original Beans  
26€

## Feine Patisserie

7-Gang 195 €  
6-Gang 185 € (ohne Käse)  
5-Gang 175 € (ohne Kabeljau & Käse)  
4-Gang 160 € (ohne Kabeljau, Ente & Käse)