

Menü

Kulinarische Einstimmungen

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

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

Kabeljau
Essiggurke | Perlzwiebeln | Gurken-Beurre-Blanc
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
Matcha
26€

Feine Patisserie

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