

Menü

Kulinarische Einstimmungen

gebeizter Saibling
Kohlrabi | Apfel | Estragon

Kalbsbries
Belperknolle | Risotto | Zwiebelschaum

Jakobsmuschel
Karotte | Ingwer | Heideforelle Kaviar | Salzzitrone

Rinderrücken
Polenta | Paprika | fermentierte Champions | Paprikajus

Naurather Rehbock
Gerste | Lauch | Radieschen | Langpfefferjus

Petit Chèvre
Lavendel | Rosmarin | Zitrone

Birnentarte
Holunderblüteneis | Williams-Birne | Holunderbeere

Feine Patisserie

7 Gänge 195 €
6 Gänge 185 € ohne Käse
5 Gänge 175 € ohne Rinderrücken & Käse
4 Gänge 160 € ohne Jakobsmuschel, Rinderrücken & Käse