

Menü

Kulinarische Einstimmungen

Hummer
Steckrübe | Pistazie | Bourride

Kalbsbries
Belperknolle | Risotto | Zwiebelschaum

Heilbutt
violette Kartoffel | Grünkohl | Speckschaum

Poltinger Entenbrust
Beetentartelette | Honig-Senfsaatjus

Naurather Rehrücken
Topinambur | fermentierte Champignons | rosa Pfefferjus

Hopfenseer-Schafscamembert
Trüffel | Rosenkohl | schwarze Walnuss

Original-Beans Schokolade
Mandarine | Sauerklee | Wald-Amaro

Feine Patisserie

7 Gänge 195 €
6 Gänge 185 € ohne Camembert
5 Gänge 175 € ohne Ente & Camembert
4 Gänge 160 € ohne Heilbutt, Ente & Camembert