

Menü

Kulinarische Einstimmungen

Hummer
Steckrübe | Pistazie | Bourride

Onsenei
Marone | Grünkohl | Buchenpilze | Haselnuss

Confiertes Kabeljau
Essiggurke | Kartoffelmousseline | Gurken-Beurre-Blanc

Poltinger Entenbrust
Beetentartelette | Honig-Senfsaatjus

Naurather Rehrücken Fichtenrauch
Topinambur | fermentierte Champignons | rosa Pfefferjus

Vacherin Mont-d’Or
Lila Kartoffel

Original-Beans Schokolade
Mandarine | Sauerklee | Wald-Amaro

Feine Patisserie

7 Gänge 195 €
6 Gänge 185 € Käse
5 Gänge 175 € ohne Ente & Käse
4 Gänge 160 € ohne Kabeljau, Ente & Käse