

Menü

Kulinarische Einstimmungen

Bachforelle

Estragon-Emulsion | Pinienkerne | Spargel | Queller

Onsenei

Junger Spinat | Morcheln | Nussbitterschaum | Belper-Knolle

Heilbutt

Bärlauch | Grüner Spargel | AKI-Kaviar

Juvenilferkelrücken

Süßkartoffel | Spitzkohl | Erdnussjus

Müritzlammkeule

Weißer Bohne | Speck | Bohnenkrautjus

Cheesecake

Rhabarber | Sauerampfer | Baiser

Maître-Affineur Waltmann

Käsevariation

Feine Patisserie

7 Gänge 195 €

6 Gänge 185 € ohne Käse

5 Gänge 175 € ohne Ferkel & Käse

4 Gänge 160 € ohne Heilbutt, Ferkel & Käse