



Degustation

Eismeersaibling

Fenchel / Senf / Chicorée

Verkohlt

Schwarzwurzel / Eis / Crunch

Bretagne

Dorade / Artischocke / Parmesan

Herbst

Geräucherte Pastinake / Saiblingskaviar / Ei

Iberico Secreto

Algen / Chorizo / Haselnuss

Hirschkalb

Roscoff Zwiebel / Weiße Karotte / Oxalis

So a Kas

Timanoix / Walnuss / Cranberry

Sweets

Schokolade / Kürbis / Karamell

Ab 4 Personen bitten wir Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!

Zu unseren Menüs servieren wir einen Gruß aus der Küche sowie leckere Petit Fours zum Abschluss.

	Menü	Getränkebegleitung
4 Gänge	62 EUR	28 EUR (4 Gläser à 0,11)
5 Gänge	69 EUR	37 EUR (5 Gläser à 0,11)
6 Gänge	75 EUR	47 EUR (6 Gläser à 0,11)
Für die Gourmets unter euch: 8 Gänge	92 EUR	47 EUR (6 Gläser à 0,11)

(Aufpreis Menü ohne Käse/ Dessert 5 EUR)

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Wir informieren Sie gerne.