



## Degustation

### **Geflämmerter Stör**

Buchweizen / Lauch / Zitrone

### **Tolle Knolle**

Variation von der Kartoffel / Hibiskus / Ruby

### **Offiziersbarsch**

Austerndashi / Mango / Cocobohne

### **Herzenssache**

Gänseleber / Kaffee / Cassis

### **Royale Étouffée Taube**

Sellerie / Umeboshi-Jus / Blutwurst

### **Zweierlei vom US-Beef**

Topinambur / Soja-Perlzwiebel / Sesam

### **So a Kas**

Epoisses / Sauerkleeknolle / Fenchel

### **Sweets**

Passionsfrucht / Weiße Schokolade / Crumble

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	65 EUR	32 EUR (4 Gläser à 0,11)
5 Gänge	73 EUR	40 EUR (5 Gläser à 0,11)
6 Gänge	81 EUR	48 EUR (6 Gläser à 0,11)
Für die Gourmets unter euch: 8 Gänge	97 EUR	48 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.