



Degustation

Immer diese Wurzeln

Petersilie / Sesam / Röstsud

Rochen

Erbse / Parmesan / Sobrasada

Gelbes vom Ei

Safran / Cedri / Crunch

Lachsforelle

Champignon / Nori Alge / Kombucha

48 Stunden

Rinderzunge / Miso / Zwiebel

Zweierlei vom Lamm

Salzzitrone / Dattel / Linse

So a Kas

Reblochon / Rhabarber / Kapuzinerkresse

Sweets

Cheesecake / Chia / Basilikum

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	85 EUR	32 EUR (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge	95 EUR	40 EUR (5 Gläser à 0,1l)
6 Gänge	105 EUR	48 EUR (6 Gläser à 0,1l)
Für die Gourmets unter euch: 8 Gänge	125 EUR	48 EUR (6 Gläser à 0,1l)

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

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