



## **Degustation**

### **Frühling**

Spargel / Kalamansi / Kräuter

### **Forelle**

Magnolie / Artischocke / Tomate

### **Wald**

Pilze / Moos / Mandarine

### **Languste**

Cassis / Popcorncreme / Gänseleber

### **Luma Schweinebauch**

Austerndashi / Kombucha / Radieschen

### **Imperial Wachtel**

Pflaume / Brennessel / Sellerie

### **So a Kas**

Alte Eiche / Grenadilla / Johannesbrot

### **Sweets**

Joghurt / Milchreis / Sauerampfer

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.