



Degustation

Paradaiser

Himbeere / Sherry / Olive

Langustine

Gurke / Kohlrabi / Austernblatt

Melanzane

Röstzwiebel / Croûtons / Miso

Rochen

Holunderkaper / Verjus / Kimizu

Iberico

Navette / Blumenkohl / Alge

Challon Ente

Mais / Lavendel / Perlzwiebel

So a Kas

Mimolette / Pfirsich / Kaviar

Sweets

Aprikose / Fichte / Pfifferlinge

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	95 EUR	39 EUR (4 Gläser à 0,11)
5 Gänge	105 EUR	48 EUR (5 Gläser à 0,11)
6 Gänge	115 EUR	56 EUR (6 Gläser à 0,11)
Für die Gourmets unter euch: 8 Gänge	135 EUR	56 EUR (6 Gläser à 0,11)

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet.
Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Wir informieren Sie gerne.