

UNSER MENÜ

Wir bieten Ihnen folgende Speisen zu unseren Gängen

Menü als 5 Gang 75€ (ohne Ente, ohne Brie de Meaux) / Menü als 7 Gang 95€

Vorspeisen

NORWEGISCHER LACHS 16€

Apfel | Staudensellerie | Litschi

MILCHKALBSHAXE 20€

Carabinero | Dashi | Rettich



GEANGELTER LOUP DE MER 32€

Chicorée | Mango | Kerbelknolle

POULET JAUNE 28€

Spargel | Hanfsaat | Birne

Hauptgänge

Dessert

PASSIONSFRUCHT 15€

Zitronengras | Manjari 64% | Joghurt



APÈRO

AMUSE BOUCHE

GEBEIZTE MAKRELE

Gurke | Radieschen | Sauerampfer

MÜNSTERANER SPARGEL

La Ratte | Meersalz | Braune Butter

LABEL ROUGE WACHTEL

Lavendel | Brombeere | Sellerie

ATLANTIK ADLERFISCH

Erbse | Reis | Chorizo

FRESHMAKER

IBERICOBÄCKCHEN

Grüner Spargel | Macadamia | Feige

HEUMILCHKÄSE

Cassis | Portulak | Früchtebrot

PRE-DESSERT

RHABARBER

Topfen | Waldmeister | Mandel

Degustation