

VORSPEISEN



Rinder Tartar

BONE-MARROW, EIGELB, KAPERN
[18.9]

Foie gras-Ravioli

TARE-SAUCE, MARASCHINO, SCHALOTTEN
[20.9]

Lachs Tataki

KAVIAR, CHAMPAGNER, MISO, DAIKON, YUZU
[21.9]

Shiitake-Pilzen

KÜRBIS-CRÈME-BRÛLÉE, PONZU, RUCOLA
[16.9]

Bergkäse

BIRNE, SCHWARZER-KNOBLAUCH-AIOLI
[15.9]

Hauptspeisen

Skrei filet

POLENTA-STEAK, TOGARASHI, BROKKOLI
[35.9]

Rinderfilet Black Angus

KARTOFFEL-PAVÉ
JUS, KIMCHI [36.9]

Linguine Trüffel

LINGUINE, SHIITAKE, WINTERTRÜFFEL [23.9]

Risoto

AUBERGINE, MISO, BURRATA,
GRANATAPFEL [22.9]

Menü-Optionen

3 GÄNGE (VORSPEISE + HAUPTGANG +
DESSERT) [65]€
WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG - [39]€

4 GÄNGE (VORSPEISE + ZWISCHENGANG +
HAUPTGANG + DESSERT)
[85]€
WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG - [49]€

Guten Appetit

Hauptspeisen

Maishähnchenbrust Supreme

SPITZKOHLCREME, PFEFFERKORN,
ROTE BETE[22.9]

Schweinebauch (30/60)

SELLERIE-TRÜFFEL, SAUCE
PÉRIGOURDINE, BROMBEEREN, PAK CHOI[33.9]

Salat

GRÜNER MIX-SALAT MIT ZIEGENKÄSE,
SAUERKIRSCHEN UND DIJON
[19.9]

Deserts

Schokoladen-Fontaine

OLIVENÖL, MANDARINENSORBET,
FLEUR DE SEL[15.9]

matcha crémeux

MANDELN, YUZU [13.9]

"LIEBE GÄSTE, FALLS SIE ALLERGIEN HABEN
ODER EIN KINDERMENÜ BENÖTIGEN, INFORMIEREN SIE UNS
GERNE."

Finedining Menü

3 Bites – Überraschung

Foie-Gras-Ravioli

TARE-SAUCE, CHALOTEN, MARASKINO.

Chawanmushi

KIRSCH VINEGAR, LANGOUSTINE
KAVIAR, VIN JAUNE.

Acquarello Rizoto

TRUFEL, SHITAKE, BRAUNE BUTTER

Hummer schwanzer

POLENTA STAKE THAY-CURRY , DAIKON

Wagyu Roastbeef Japan

KARTOFELN-PAVE, PÉRIGOURDINE
SAUSE, BROKOLI

Birne

BERGKÄSE, SCHWARZER KNOBLAUCH

Chocolade Fontane

HIMBEEREN SORBEN OLIVEN OIL

Preis: 159 € pro Person

Mit einem Dessert Ihrer Wahl: 149 € pro Person

Optional: Weinbegleitung 89 € pro Person

Dieses Menü kann auch als Sharing- oder
Degustationsmenü serviert werden, um die Gänge
gemeinsam zu genießen.