

REGIONAL MENÜ

6/26

NICHT VEGETARISCH

HAPPEN

Cracker & Senfei
Waffel & Crème fraîche
Zwiebelkuchen & Creme

Gelbe Beete
Nussbutter & Säure

Rote Beete
Topinambur & Beurre blanc

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Bohnen
Erbsen, Erdnuss, XO Sauce & Bauchspeck

Kräuterseitling
Tomate, Aronia & Wildkräuter

Gnocchi
Kartoffel, Käse & Schnittlauch

Kohlrabi
Gurke, Apfel, Walnuss & Schmand

Lachsforelle
Sahne, Fenchel & Petersilie

UPGRADE SIGNATURE DISH

Vegetarische Foie Gras 10 €

Geschmortes Rind
Blumenkohl

PRE DESSERT

Birnensorbet
Joghurt

Mousse, Mirabelle & Kirsche

6-Gang 77 € ohne Gnocchi & Lachsforelle
8-Gang 97 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.

REGIONAL MENÜ

6/26

VEGETARISCH

HAPPEN

Cracker & Senfei
Waffel & Crème fraîche
Zwiebelkuchen & Creme

Gelbe Beete
Nussbutter & Säure

Rote Beete
Topinambur & Beurre blanc

BROT & BUTTER

Weizenbrot
24 Stunden Teigruhe
Schnittlauchbutter

Bohnen
Erbsen, Erdnuss, XO Sauce & Pastinake

Kräuterseitling
Tomate, Aronia & Wildkräuter

Gnocchi
Kartoffel, Käse & Schnittlauch

Kohlrabi
Gurke, Apfel, Walnuss & Schmand

Fenchel
Sahne, Dill & Petersilie

UPGRADE SIGNATURE DISH

Vegetarische Foie Gras 10 €

Geschmorter Sellerie
Blumenkohl

PRE DESSERT

Birnensorbet
Joghurt

Mousse, Mirabelle & Kirsche

6-Gang 77 € ohne Gnocchi & Fenchel
8-Gang 97 €

Weinbegleitung | Alkoholfreie Weinbegleitung
6 Gang 38 € | 8 Gang 48 €

Die Menüs sind sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt,
daher sind Änderungen oder der Austausch einzelner Gänge nicht möglich.
Auf Allergene kann am reservierten Abend leider keine Rücksicht mehr genommen werden.