

DEGUSTATIONSMENÜ

GARTENERBSE / KAROTTE / DILL
FIELD PEAS / CARROTS / DILL

LACHS / PISTAZIE / RIND / FICHTE
SALMON / PISTACHIO / BEEF / SPRUCE

* * *

BLUMENKOHL / MISPEL / RÖSTZWIEBEL / RADIESCHEN
CAULIFLOWER / MEDLAR / ROASTED ONION / RADISH

ALFONSINO / AUSTER / KARTOFFEL / FENCHEL
REDFISH / OYSTER / POTATOE / FENNEL

ZWEIMAL KALB / SPINAT / GRÜNER SPARGEL / BÄRLAUCH
DUET OF VEAL / SPINACH / GREEN ASPARAGUS / WILD GARLIC

* * *



BIO-EIGELB & VANILLE
ORGANIC EGG YOLK & VANILLA

4 GANG MENÜ 75 € / 5 GANG MENÜ 90 € / 6 GANG MENÜ 105 €
WEINBEGLEITUNG 35 € / 40 € / 45 €