

Chef's Menü

Makrele

sauerampfer | baba ganoush | ananas

Sonnenblumenkern risotto

minze | olive | miso | wassermelone

Rotbarsch

weißbiersauce | grünes Curry | linsen | spitzkohl

Kalb

Blumenkohl | Shiitakepilz-Sauce | tomate

Heidelbeere

Mandel | Aloe Vera | Granola

*Käse statt Dessert € 5,- Zuschlag
(Tipp, Glas Madeira)*

Wenn sie allergien haben möchten wir das gerne von Ihnen erfahren.

Für Anpassungen im Chef's menü kann ein zusätzlicher preis gefragt werden.

Menü 3 gänge € 38,50 weinbegleitung 3 gänge € 21

(nicht am Freitag- und Samstagabend)

Makrele - Kalb - Heidelbeere

Menü 4 gänge € 47,50 weinbegleitung 4 gänge € 28

Makrele – Sonnenblumenkern risotto - Kalb - Heidelbeere

Menü 5 gänge € 57,50 weinbegleitung 5 gänge € 35

Specials

Hummersuppe | Toast | schwarzer Knoblauch
€ 16,50 *Les Hauts Lalande* € 7

Iberico Schweinebacke | Karotten | Kartoffel |
Biersauce
€ 23,50 *Oliver Zeter Tapps Merlot, St Laurent* € 7

Schokolade Moelleux | Kirschen | Vanille
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

Verschiedene Käsesorten mit Nussbrot und Trauben
€ 14,50 *Madeira 5 years* € 5