

Chef's Menü

Ziegenkäse

Feige | Apfel | Roggenbrot

Corvina

Zitronengras | Kokosnuss | Bulgur | Miso

Paella

Tomate | Bisque | Nobashi-Garnelen

Schweinebauch

Hoisinsauce | Brokkoli | Piccalilly

Ente

Karotte | roter Port | Orange

Kirsche

dunkle Schokolade | Joghurt | Estragon

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.

3 gänge € 38,50 weinbegleitung 3 gänge € 21

(nicht am Freitag- und Samstagabend)

Ziegenkäse - Ente - Kirsche

4 gänge € 47,50 weinbegleitung 4 gänge € 28

Ziegenkäse – Corvina - Ente - Kirsche

5 gänge € 57,50 weinbegleitung 5 gänge € 35

Ziegenkäse – Corvina – Schweinebauch - Ente - Kirsche

6 gänge € 66,50 weinbegleitung 6 gänge € 42

das ganze Menü

Specials

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

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

Clafoutis | Mandel | Blaubeere
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

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