

Chef's Menu

Seebarsch

Litschi | Birne | Matcha-Tee

Porree

Kohlrabi | Bouillon | Enoki | pochiertes Ei

Heilbutt

Eisenkraut | Lakritze | Chicorée | Kürbis

Hühnerschenkel

Raita | schwarzer Reis | Kokosnuss | Naan

Wildschwein

Rote Beete | Pastinaken | Sternanis

Cheesecake

Yuzu | Orange | Blutorange

*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)

Seebarsch - Wildschwein - Cheesecake

4 gänge € 47,50 weinbegleitung 4 gänge € 28

Seebarsch – Porree - Wildschwein - Cheesecake

5 gänge € 57,50 weinbegleitung 5 gänge € 35

Seebarsch – Porree – Hühnerschenkel - Wildschwein - Cheesecake

6 gänge € 66,50 weinbegleitung 6 gänge € 42

das ganze Menü

Specials

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

Entrecote | Karotten | Chicorée | Rotweinsauce
€ 23,50 *Oliver Zeter Merlot, St Laurent* € 7

Chocolade Moelleux | Kirsche | Vanille
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

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