

Amuse Bouche Menue

Dorade Ceviche

Pulpo • Chili • Limette

Hirschpastrami

Kürbis • Miso • Feldsalat

Chiccorée in Maracuja geschmort 🌿

Macadamia • Friseé • vegetarischer Pecorino

hausgemachte Nudel 🌿

Ei • schwarzer Pfeffer • Pecorino

Lachs in der Sesamhülle

Erbse • Honig • Mettenden

Schwarzwurzel sous-vide 🌿

Buchweizen • Himbeeressig • Rote Bete

Kalbsrücken

Karotte • Senf • Blumenkohl

Börek von der Freilandgans

Rotkohl • Marone • Jus

Kürbis-Nussbraten 🌿

Rosenkohl • Gnocchi • Jus

saftige Früchtebrotsschnitte 🌿

Nussmousse • Mango • Batidaschaum

Tarte Tatin 🌿

Boskopp • Blätterteig • Vanille-Schmandeis

Käse Maison Kober 🌿

Nuss • Chutney • Brot

4 GÄNGE : 74 EURO

5 GÄNGE : 86 EURO

JEDER WEITERE GANG 14 EURO