

TIERISCHES MENÜ

Brot & Butter

Amuse Bouche

Zander

Pumpernickel | Spargel | Brennessel

Wagyu

Eigelb | Kräuter | Kapern

Sorbet

Reh

Perlgraupen | Jus | Sellerie

Valrhona „Manjari“

Hafer | Fichte

73,00

VEGANES MENÜ

Brot & Butter

Amuse Bouche

Rettich

Fenchel | Sellerie

Kohlrabi

Kräuter | Austernseitling

Sorbet

Weißer Spargel

Orange | Kartoffel

Schwarztee

Erdbeere | Limette

60,00

VORSPEISE

Rettich  13,00

Fenchel | Sellerie

Kohlrabi  12,00

Kräuter | Austernseitling

Zander 14,00

Pumpernickel | Spargel | Brennessel

Wagyu 18,00

Eigelb | Kräuter | Karpfen

HAUPTSPEISEN

Rostbraten 33,00

Handgeschabte Spätzle | Zwiebeln | Bratensoße

Erbse  28,00

Bisquit | Karotte | Parmesan

Weißer Spargel  29,00

Orange | Kartoffel

Reh 35,00

Perlgraupen | Jus | Sellerie

DESSERT

Schwarztee 	6,00
Erdbeere Limette	
Valrhona „Manjari“ 	6,00
Hafer Fichte	
Sorbet 	4,50