

Degustation

Arktischer Saibling
Grüner Spargel / Kaviar / Yuzu
à la carte 28,00 €

Blauleng
Rettich / Apfel / Walnuss
à la carte 35,00 €

Spanferkel
Nussbutter / Pilze / Senf
à la carte 35,00 €

Kalbshaxe
Petersilie / Trüffel / Ei
à la carte 45,00 €

Taube
Sellerie / Birne / Hirse
à la carte 50,00 €

oder

Pommersches Rind
„Japan Marmorierung“
Artischocke / Olive / Farina Bona
à la carte 50,00 €

Käse vom Maître Affineur Waltmann
à la carte 16,00 €

Golden Piña Colada
Ananas / Kokos / Szechuan Pfeffer
à la carte 16,00 €

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.

| | |
|--------------|----------|
| 3- Gang Menü | 85,50 € |
| 4- Gang Menü | 94,00 € |
| 5- Gang Menü | 101,00 € |
| 6- Gang Menü | 109,00 € |
| 7- Gang Menü | 135,00 € |

Weindegustation

2016 Auxerrois trocken

Klumpp, Baden

2015 Grüner Veltliner Fucking Terro(i)r trocken

Alexander Zöller, Kremstal Österreich

2013 Chardonnay trocken

Martin Schwarz, Sachsen

2013 Spätburgunder Kalkmerkel trocken

Knipser, Pfalz

2011 Maroccoli - Syrah IGT

Planeta, Sizilien Italien

oder

2009 Gevrey-Chambertin La Durasse

André Ziltener au Chateau à Chambolle Musigny, Burgund Frankreich

Graham's 20 Year Old Tawny

Graham's, Douro Portugal

2012 Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese

Emrich Schönleber, Nahe

Weinbegleitung für 5 Gänge 50 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 55 €

Weinbegleitung bei 7 Gänge 63 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l
des jeweiligen Weines