

# M E N U N O I R

## AMUSE BOUCHE



## JAKOBSMUSCHEL UND KALBSKOPF

Périgord Trüffel, Artischocke 45€



## KING CRAB

Reis, Mango, Kokos 45€



## KABELJAU

Rosenkohl, Speck, Kapern, Birne 45€



## FOIE GRAS DE CANARD

Spinat, Schwarzwurzel 45€



## REH

Marone, Petersilie, Radicchio, Cassis 45€



## FOURME D'AMBERT

Walnuss, Traube 25€



## PRE DESSERT



## ANANAS

Erdnuss, Ivoire, Koriander 25€

Menü in 7 Gängen 195€

Menü in 6 Gängen ohne Fourme d'Ambert 180€

Menü in 5 Gängen ohne Fourme d'Ambert und Foie Gras de Canard 160€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.

# M E N U V E R T

## AMUSE BOUCHE



### KÜRBIS

Knollensellerie, Bittersalate 35€



### ROTE BETE

Sauerkraut, Sauerrahm, Dill 35€



### SCHWARZWURZEL

Rosenkohl, Quitte, Sesam, Algen 35€



### FREILANDEI

Petersilie, Fregola Sarda 35€



### ARTISCHOCKE

Chicorée, Haselnuss, Safran 35€



### FOURME D'AMBERT

Walnuss, Traube 25€



## PRE DESSERT



### BIRNE

Earl Grey, Bergamotte, Vanille 25€

Menü in 7 Gängen 180€

Menü in 6 Gängen ohne Fourme d'Ambert 165€

Menü in 5 Gängen ohne Fourme d'Ambert und Freilandeier 145€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.