

Menü

Vorspeise

€

Jambon Persillié | Kreuzkümmel
Spitzkohl | Apfel | Zuckerschote | Sojamayonnaise 16

Geflämmte Makrele | Miesmuschel
Artischocken-Cremé | schwarzer Rettich | Radieschen 18

Kohlrabisuppe
weißer Heilbutt | Birne | Bohnenkraut 16

Hauptgang

Rotbarsch | Frühlauch
Safran-Vermouth-Sauce | Kürbis | Fenchel 28

Entenconfit | Rote Bete
Weiße Portwein-Ingwer-Jus | karamellierter Chicorée 28

Hirschfilet | Mandel
Rotwein-Pflaumen-Jus | Pastinake | Rosenkohl 31

Dessert

Zitronen-Thymian Panna Cotta 12

Salziges Karamelleis | Mango

Dunkle Trüffel | Sacherboden | Kaffee
Zwetschgen-Ingwer-Sorbet 12

Gemischter Käseteller 15

3 Gang 53 € (1 Vorspeise | 1 Hauptgang | 1 Dessert)

5 Gang 65 € (3 Vorspeisen | 1 Hauptgang | 1 Dessert)

8 Gang 96 € (3 Vorspeisen | 3 Hauptgänge | 2 Desserts)

*Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches 3 oder 5 Gänge Menü zusammen.
Unsere 5 und 8 Gänge Menüs empfehlen wir nur tischweise zu wählen.*

menu

starter

€

Jambon Persillié | cumin
cabbage | apple | sugar snaps | soy-mayonnaise

6

flamed mackerel | mussel
artichoke-cream | black radish

18

kohlrabi soup
white halibut | pear | savory

16

main

redfish | spring onion
saffron vermouth sauce | pumpkin | fennel

28

duck confit | beetroot
white Port ginger jus | chicory

28

deer fillet | almond
red wine plum jus | parsnip | Brussels sprouts

29

dessert

thyme lemon panna cotta
salted caramel ice cream | mango

15

dark truffle | biscuit | coffee
plum ginger sorbet

12

mixed cheese plate

12

On Fridays and Saturdays, only menus are served

3 courses 53 € (1 starter | 1 main | 1 desert)

5 courses 65 € (3 starters | 1 main | 1 desert)

8 courses 96 € (3 starters | 3 main | 2 deserts)

*We are happy to put together a vegetarian 3 or 5 course menu for you.
We recommend choosing our 5 and 8 course menus only by table.*