

MENÜ

TOPINAMBUR, SANDDORNBEERE, SÜSSHOLZ, WACHTELEI

· - ·

KINGFISH, AVOCADO, UME, YUZU, ALGEN

· - ·

AUSTER, PORREE, KARTOFFEL, BEURRE BLANC
ERGÄNZUNG BAERI KAVIAR 10 GR. - 37.50

· - ·

WINTERKABELJAU, AAL, KOHLRABI, GLATTE PETERSILIE

· - ·

KALBSBACKE, KALBSBRIES, SCHWARZER KNOBLAUCH, ZWIEBEL, KNOLLESELLERIE

· - ·

RIND, LITTLE GEM, KAPERN, PARMESAN, JUS DE VEAU, SAUCE BÉARNAISE

· - ·

KÄSESORTIMENT VOM KÄSEVEREDLER VAN TRICHT AUS ANTWERPEN

· - ·

ORANGE, WEISSE SCHOKOLADE, INGWER, YUZU, KUMQUAT

4 GÄNGE	<i>Topinambour, Kingfish, Rind, Käsesortiment oder Orange</i>	65
5 GÄNGE	<i>Topinambour, Kingfish, Winterkabeljau, Rind, Käsesortiment oder Orange</i>	72.5
6 GÄNGE	<i>Topinambour, Kingfish, Winterkabeljau, Kalbsbacke, Rind, Käsesortiment oder Orange</i>	85
7 GÄNGE	<i>Topinambour, Kingfish, Auster, Winterkabeljau, Kalbsbacke, Rind, Käsesortiment oder Orange</i>	92.5
8 GÄNGE	<i>Topinambour, Kingfish, Auster, Winterkabeljau, Kalbsbacke, Rind, Käsesortiment, Orange</i>	102.5
ALL IN MENU	<i>8 Gänge Menü, inkl. Glas Champagne, Tafelwasser und Kaffee-/Teeservice</i>	120

WEINBEGLEITUNG

9 PRO GLAS

Pro geändertem Gericht erheben wir einen Aufpreis von 5,00 Euro.

Es ist möglich, dass unsere Gerichte Spuren der gesetzlich festgelegten Allergene enthalten.

Bei Gruppen ab sechs Personen bitten wir Sie, die gleiche Anzahl an Gänge für die gesamte Gruppe zu wählen.