

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

#### Jakobsmuschel

Mais | Schinken | Aubergine | Euro 22,50

-

#### Tuna

Bio Ei | Avocado | Euro 22,50

### ZWISCHENGANG

#### Kalbsbries

Kassler | Bohne | Oregano | Euro 22,50

-

#### Entenleber

Trüffel | Pastinake | Birne | Euro 23,50

### MENÜPREISE

Die Anzahl der Menügänge sind selbstverständlich frei wählbar. Die oben genannten Menüs entsprechen einer Empfehlung der Küche.

03 - Gänge	55,00 €	07 - Gänge	98,00 €
04 - Gänge	67,00 €	08 - Gänge	108,00 €
05 - Gänge	78,00 €	09 - Gänge	118,00 €
06 - Gänge	88,00 €	10 - Gänge	128,00 €

Informationen zu verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Küchenteam oder durch unsere separate Allergenkarte.

## A LA CARTE

### HAUPTSPEISEN | FISCH

#### Waller

Ponzu | Pak Choi | Enoki | Euro 32,50

-

#### Zander

Kaviar | Lachs | Kerbel | Euro 34,50

### HAUPTSPEISEN | FLEISCH

#### Lamm

Merguez | Schafsmilch | Rosmarin | Euro 32,50

-

#### Iberico Schwein

Blutwurst | Sauerkraut | Apfel | Euro 34,50

### KÄSE

#### Vacherin

Kichererbse | süßer Senf | Euro 14,50

### NACHSPEISEN

#### Ananas

Fenchel | Walnuss | Kokosnuss | Euro 14,50

-

#### Matcha

Azuki | Pekannuss | Ingwer | Euro 14,50

## MENÜEMPFEHLUNGEN

### MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

#### Jakobsmuschel

Mais | Schinken | Aubergine

-

#### Kalbsbries

Kassler | Bohne | Oregano

-

#### Waller

Ponzu | Pak Choi | Enoki

-

#### Lamm

Merguez | Schafsmilch | Rosmarin

-

#### Ananas

Fenchel | Walnuss | Kokosnuss

### MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

#### Tuna

Bio Ei | Avocado

-

#### Entenleber

Trüffel | Pastinake | Birne

-

#### Zander

Kaviar | Lachs | Kerbel

-

#### Iberico Schwein

Blutwurst | Sauerkraut | Apfel

-

#### Vacherin

Kichererbse | süßer Senf

-

#### Matcha

Azuki | Pekannuss | Ingwer

Für den Gang Zander erheben wir ein Supplement von 3 Euro im Menü.

## MENÜPREISE

Die Anzahl der Menügänge sind selbstverständlich frei wählbar. Die oben genannten Menüs entsprechen einer Empfehlung der Küche.

03 - Gänge	55,00 €	07 - Gänge	98,00 €
04 - Gänge	67,00 €	08 - Gänge	108,00 €
05 - Gänge	78,00 €	09 - Gänge	118,00 €
06 - Gänge	88,00 €	10 - Gänge	128,00 €

Informationen zu verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Küchenteam oder durch unsere separate Allergenkarte.



## GETRÄNKE

### SEKT UND CHAMPAGNER

Winzersekt	€ 8,50
Winzersekt rosé	€ 9,50
Champagner Autreau weiß	€ 12,50
Champagner Autreau rosé	€ 13,50

### ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

H <sub>2</sub> O - Still oder Medium   0,75 l	€ 6,90
H <sub>2</sub> O - Still oder Medium   0,25 l	€ 3,40
Cola   Fanta	€ 3,50
Fruchtsäfte Rapps   0,2 l	€ 3,50
Fruchtsäfte Rapps   0,3 l	€ 4,80
Fruchtsäfte van Nahmen   0,25 l	€ 5,80

### BIERE

Raderberger Pils   0,33 l	€ 3,80
Lichtenberger Sonnenweiße   0,5 l	€ 4,80

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,20
Kaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,20
Tee	€ 5,80

