

A LA CARTE

VORSPEISEN

Loup de mer

Jakobsmuschel | Avocado | Shiso | Euro 22,50

-

Entenleber

Karamell | Madeira | Rettich | Euro 23,50

ZWISCHENGANG

Kalbsbries

Smetana | schwarze Nuss | Lauch | Euro 24,50

-

Pfifferling

Ochsenbäckchen | Serviettenknödel | Euro 22,50

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

Adlerfisch

Pak Choi | Curry | Karotte | Euro 33,50

-

Zander

Blutwurst | Blumenkohl | Zwiebel | Euro 33,50

HAUPTSPEISEN | FLEISCH

Kalbstafelspitz

Bohnen | Frankfurter Kräuter | Teriyaki | Euro 33,50

-

Taube

Pastinake | Wasabi | Holunder | Euro 36,50

KÄSE

Camenbert

Pumpenickel | Johannisbeere | Euro 14,50

NACHSPEISEN

Pistazie

Ziegenkäse | Birne | Euro 14,50

-

Crema Catalana

Brombeer | Matcha | Calpico | Euro 14,50

MENÜEMPFEHLUNGEN

MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

Loup de mer

Jakobsmuschel | Avocado | Shiso

-

Kalbsbries

Smetana | schwarze Nuss | Lauch

-

Adlerfisch

Pak Choi | Curry | Karotte

-

Kalbstafelspitz

Bohnen | Frankfurter Kräuter | Teriyaki

-

Pistazie

Ziegenkäse | Birne

MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

Entenleber

Karamell | Madeira | Rettich

-

Pfifferling

Ochsenbäckchen | Serviettenknödel

-

Zander

Blutwurst | Blumenkohl | Zwiebel

-

Taube

Pastinake | Wasabi | Holunder

-

Camenbert

Pumpernickel | Johannisbeere

-

Crema Catalana

Brombeer | Matcha | Calpico

Für die Taube im Menü wird ein Supplement von Euro 4,00 erhoben.

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 ₂ O - Still oder Medium 0,75 l	€ 6,90
H ₂ O - Still oder Medium 0,25 l	€ 3,40
Cola Fanta 0,2 l	€ 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
Raubritter Weizen 0,5 l	€ 4,80

HEISSE GETRÄNKE

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

