

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

#### Entenleber

Topinambur | Quitte | Brioche | Euro 22,50

-

#### Jakobsmuschel

Rosenkohl | Zitrone | Speck | Euro 22,50

### ZWISCHENGANG

#### Garnele

Gans | Kohlrabi | Shiitake | Euro 22,50

-

#### Wachtel

Oktopus | Steckrübe | Grünkohl | Euro 22,50

### MENÜPREISE

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

03 - Gänge	53,00 €	07 - Gänge	93,00 €
04 - Gänge	63,00 €	08 - Gänge	103,00 €
05 - Gänge	73,00 €	09 - Gänge	113,00 €
06 - Gänge	83,00 €	10 - Gänge	123,00 €

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

## A LA CARTE

### HAUPTSPEISEN | FISCH

#### Cobia

Morchel | Schafskäse | Sellerie | Euro 32,50

-

#### Loup de mer

Süßkartoffel | Sauerkraut | Chorizo | Euro 33,50

### HAUPTSPEISEN | FLEISCH

#### Gänsekeule

Aubergine | Senf | Serrano | Euro 34,50

-

#### Onglet

Knochenmark | Schwarzwurzel | Ochsenchwanz | Euro 36,50

### KÄSE

#### Ziege

Cassis | Rettich | Früchtebrot | Euro 14,50

### NACHSPEISEN

#### Marone

Buchweizen | Apfel | Quatre épices | Euro 14,50

-

#### Erdnuss

Haselnuss | Traube | Honig | Euro 14,50

## MENÜEMPFEHLUNGEN

### MENÜEMPFEHLUNG (5 GÄNGE)

#### Entenleber

Topinambur | Quitte | Brioche

-

#### Wachtel

Oktopus | Steckrübe | Grünkohl

-

#### Cobia

Morchel | Schafskäse | Sellerie

-

#### Onglet

Knochenmark | Schwarzwurzel | Ochsenchwanz

-

#### Erdnuss

Haselnuss | Traube | Honig

### MENÜEMPFEHLUNG (6 GÄNGE)

#### Jakobsmuschel

Rosenkohl | Zitrone | Speck

-

#### Garnele

Gans | Kohlrabi | Shiitake

-

#### Loup de mer

Süßkartoffel | Sauerkraut | Chorizo

-

#### Gänsekeule

Aubergine | Senf | Serrano

-

#### Ziege

Cassis | Rettich | Fruchtebrot

-

#### Marone

Buchweizen | Apfel | Quatre épices

## MENÜPREISE

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

03 - Gänge	53,00 €	07 - Gänge	93,00 €
04 - Gänge	63,00 €	08 - Gänge	103,00 €
05 - Gänge	73,00 €	09 - Gänge	113,00 €
06 - Gänge	83,00 €	10 - Gänge	123,00 €

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	€ 2,80

