

TASTING-MENÜ

Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch einzeln bestellen.

Wir servieren Ihnen unser Menü täglich ab 18 Uhr.

Kalbstatar

Kalbszunge / Erbsen Gazpacho / Wachtelei / Meerrettich

*28,00 €

(A-D-E-M)

Ziegenkäse

Steckrübe / Miso / Pastinake / Lauch

*18,00 €

(A-D-E-M)

Seeteufel

Krustentier Hollandaise / rosa Rettich / Bohnen creme

*24,00 €

(A-B-D-E-M)

Tomate

Anchovis / Basilikum Sorbet / Süß saure Tomate

*16,00 €

(D-E-M)

US Roastbeef

geräucherte Paprika Creme / Salbei Polenta / Balsamico Zwiebel / Rotwein Jus

*37,00 €

(D-E-M)

Nougat

Birne / Fenchel / Sauerrahm

*14,50 €

(A-B-C-D-E-G-K-M)

4-Gang - 75 € / 5-Gang - 85 € / 6-Gang - 95 € pro Person

Die mit* gekennzeichneten Preise sind à la carte Portionen

(Die Menügänge 1 – 4 sind nicht als Hauptgang Portion konzipiert)

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 36 € / 5-Gang - 46 € / 6-Gang - 56 € pro Person

Alkoholfreie Begleitung aus der Manufaktur Geiger á 0,1l:

4-Gang - 20 € / 5-Gang - 25 € / 6-Gang - 30 € pro Person

VORSPEISEN

TAGESSUPPE

Jeden Tag frisch für Sie zubereitet

7,50 €

(A-D-E-K-M)

MARKTSALAT

Junge Blattsalate mit hauseigenem Dressing

7,50 €

(B-C-E-J-K-L-M)

KALBSBRIES

Grüner Apfel/ Wasabi/ Olive/ Pfifferlinge

26,50 €

(A-B-D-E-L-M)

TERIYAKI LACHS

Zuckerschote/ Kokos/ Wan Tan

27,50 €

(A-B-D-E-H-M)

OMA'S SUPPENTOPF

„NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochsenschwanz/ Brätstrudel

12,00 €

(A-B-E-M)

VEGETARISCHE

QUER-“BEET“

Babygemüse/ Kartoffel/ Gemüsepürees

20,00 €

(D-E-M)

SCHLUTZKRAPFEN

Baby Spinat/ Salbeibutter/ Pfifferlinge/ Weißwein Schaum

24,50 €

(A-B-D-E-M)

Bitte haben Sie Verständnis.
dass wir tischweise Rechnungen ausstellen

HAUPTGÄNGE

IBERICO FILET & KINN

Mais/ Hanf/ Pfifferlinge/ Pfeffer Jus

36,00 €

(D-E-M)

KRONFLEISCH

Joghurt/ Erbse/ Steinpilze/ Bulgur

38,00 €

(A-D-E-M)

ZANDER

Rote Lauchzwiebel/ Süßkartoffel/
Zucchini creme/ Portwein Schaum

34,00 €

(D-E-I-M)

WILDFANG DORADE

Karotte/ rosa Ingwer/ Buchweizen/
Weizengras

32,00 €

(D-E-I-M)

KLASSIKER

IRISCHES RINDERFILET

Steinpilze/ Lauch/ Pilzcreme/
Kartoffel

41,00 €

(A-B-D-E-M)

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN

Kässpätzle/ verschiedenen Zwiebel-Texturen

28,50 €

(A-B-D-E-M)

SEETEUFEL BACKEN

Zitronengnocchi/ Chorizo/ Sauerrahm/ Muscheln

31,00 €

(A-B-D-E-M)

DESSERT

Aprikose

Kamille / Pistazie

14,50 €

(A-B-C-D-E-G-K-M)

Holunderblüte

„Bella di Cerignola“ Olive / Limette / weiße Schokolade

14,50 €

(A-B-C-D-E-F-G-K-M)

Kirsche

Passionsfrucht/ Buttermilch/ Kaffee/ Banane

*14,50 €

(A-B-C-D-E-G-K-M)

Käsebrett vom Affineur Antony

(ab September wieder verfügbar)