

TASTING MENÜ

GÄNSELEBER CREME BRULÉE

Quitte / Kürbis / Honigbrot / Trüffeleis

(A-B -D-E-M)

36 €

ITTENBEURER GOLDFORELLE

Kaviar / Lauch / Kartoffel

Calamansi Beurre Blanc

(D-E-I-M)

28 €

WILDESSENZ

Herbsttrompete / Traube / Haferwurzel

(D-E-J-M)

26 €

WILDFANG STEINBUTT

Bohnen / Schwarze Walnuss / Salzzitrone

(D-E-I-K-M)

34 €

IBERICO PRESA

Topinambur / Sauerkraut

Blutwurst / Granatapfel

(D-E-I-M)

48 €

ROTE WILLIAMS BIRNE

Mohn / Holunder / Griechischer Joghurt

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

18 €

4-Gang – 98 € / 5-Gang – 108 € / 6-Gang – 118 €
pro Person

VEGETARISCH

BEETE

Meerestraube / Safran / Apfel / Pumpernickel

(D-E-I-M)

30 €

SEIDENTOFU

Kokos / Graupen / Feige / Salatherz

Purple Curry

(A-D-E-J-M)

31 €

PILZESSENZ

Herbsttrompete / Traube / Haferwurzel

(D-E-J-M)

21 €

BUCHWEIZEN

Sellerie / Brombeere / Wirsing / Igelstachelbart

(A-B-D-E-M)

30 €

FONTINA CANNELLONI

Alba Trüffel / Petersilienwurzel / Feldkaviar

(A-B-D-E-M)

48 €

PIEMONTESER HASELNUSS

Quitte / Granny Smith / Kandierter Ingwer

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

18 €

4-Gang – 88 € / 5-Gang – 98 € / 6-Gang – 108 €
pro Person

*Wünschen Sie Käse unseres Affineur's Antony statt Dessert,
erlauben wir uns den Menü Preis anzupassen.*

Weinreise á 0,1l:

4-Gang – 42 € / 5-Gang – 52 € / 6-Gang – 62 € pro Person