

TASTING MENÜ

GERÄUCHERTER STÖR

Apfel / Meerrettich / Schüttelbrot

PETERSILIENWURZELSCHAUM

Perigord Trüffel / Wachtelei

HERZBRIES

Schwarzwurzel / Piemonteser Haselnuss
Wirsing / Blutorange

GEFLÄMMTER SKREI

Artischocke / Chorizo / Wasserkresse

GREATER OMAHA FLAP

Steckrübe / Maitake / Röstzwiebel / Kartoffel

ERBSE

Valrhona Ivoire / Lychee / Cranberry / Minze

3 Gänge 111 € / 4 Gänge 121 €

5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

VEGETARISCH

AVOCADO

Feldsalat / Tonburri / Miso

PETERSILIENWURZELSCHAUM

Perigord Trüffel / Wachtelei

MAITAKE PILZ

Schwarzwurzel / Piemonteser Haselnuss
Wirsing / Blutorange

BRIN D`AMOUR

Hohenloher Kichererbse / Paprika / Olive

FERMENTIERTER SPITZKOHL

Ajowan / Kartoffel / Sanddorn / Dill / Karotte

ORIGINAL BEANS „PIURA“

Rote Williams Birne / Rosmarin / Buchweizen

3 Gänge 99 € / 4 Gänge 109 €

5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person