

## **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