

VORSPEISEN

HAMACHI & AUSTER / PISCO-SOUR / MINZE / DAIKON	29 EURO
GÄNSELEBER / GORGONZOLA-DULCE / AHORN / PFLAUME	29 EURO
3 MAL SO GUT / EINE VERFÜHRERISCHE VORSPEISEN-VARIATION	26 EURO
GOLDBERGSALAT / WILDKRÄUTER / PICKLES / KERNE / KRACHERLE	13 EURO

SUPPEN

SCHARFE THAI-SUPPE / HUHN / ZITRONENGRAS / INGWER / KOKOS	9 EURO
---	--------

ZWISCHENGERICHTE

OCHSENBACKE / STEINPILZE / EIGELB / NUSSBUTTER / TRÜFFEL	26 EURO
TAFELSPITZRAVIOLI / CREMESPINAT / MEERRETTICH / PX-ESSIG-GELEE	17 EURO

HAUPTGERICHTE

LAMM / AUBERGINE / PISTAZIE / MISO	44 EURO
ENTRECOTE / GERÄUCHERTE HOLLANDAISE / SCHWARZER KNOBLAUCH / WASSERMELONE	46 EURO
TAUBE / ROTE BETE / KAPERN / SALZZITRONE / PETERSILIENWURZEL	41 EURO
JAKOBSMUSCHEL / SCHWEINEBAUCH / TRÜFFEL-DASHI / SELLERIE / GRILLLAUCH	41 EURO
SEEHECHT / KOHLRABI / ERDNUSS / KORIANDER	39 EURO

KÄSEVARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

FRÜCHTEBROT / CHUTNEY / SCHWARZE WALNUSS	14 EURO
--	---------

DESSERT

MANJARI SCHOKOLADE / SCHAFSMILCH / KIRSCHEN / SÜSSHOLZ	17 EURO
THAILÄNDISCHE AROMEN / AVOCADO / CASHEW / KAFFIR LIMETTEN	18 EURO
MOJITO VON APRIKOSE / KOKOSES-PUMA / KNUSPRIGE WEIBE SCHOKOLADE / WALDBEEREN / MINZE	12 EURO

WEINEMPFEHLUNG

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 0,1 l	16 EURO
2016 RIESLING / WEINGUT LEON GOLD / WÜRTTEMBERG 0,1 l	6 EURO
2015 ROTWEINCUVEE „PHILIPP“ / WEINGUT WÖHRWAG / WÜRTTEMBERG 0,1 l	8 EURO

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. Tips not included.
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.