

## VORSPEISEN

HAMACHI / SHISO / BIRNE / PONZU	32 EURO
GÄNSELEBER / RHABARBER / PISTAZIE / SCHAFSJOGHURT / HOLUNDER	30 EURO
KASPERSKIAN KAVIAR 10g / KALTE SPAGHETTI / SCHNITTLAUCH / OLIVENÖL	53 EURO
3 MAL SO GUT / EINE VERFÜHRERISCHE VORSPEISENARIATION	29 EURO
GOLDBERGSALAT / WILDKRÄUTER / PICKLES / KERNE / KRACHERLE	13 EURO

## SUPPEN

SCHARFE THAI-SUPPE / HUHN / ZITRONENGRAS / INGWER / KOKOS	11 EURO
---	---------

## ZWISCHENGERICHTE

KALBSBRIES / LANGOSTINO / HOT & SOUR SOUP / KAROTTE / ENOKI-PILZE	34 EURO
TAFELSPITZRAVIOLI / CREMESPINAT / MEERRETTICH / PX-ESSIG-GELEE	19 EURO

## HAUPTGERICHTE

RINDERRÜCKEN DRY AGED / SHORT RIB / PICKLES / PETERSILIE	46 EURO
LAMMRÜCKEN / RAUCHMANDEL / SALZZITRONE / BULGUR / ZIEGENKÄSE	44 EURO
REH / BETE / PASTINAKE / KÜRBISKERNE / NUSSBUTTER	45 EURO
JAKOBSMUSCHEL / TOPINAMBUR / CITRUS / TRÜFFEL / HASELNUSS	43 EURO
SCHWARZER SEEHECHT / TANDOORI / ERDNUSS / BLUMENKOHL / RETTICH	39 EURO

## KÄSEVARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

FRÜCHTEBROT / CHUTNEY / SCHWARZE WALNUS	15 EURO
---	---------

## DESSERT

ERDBEERE / CHEESE CAKE / PISTAZIE / PFLAUMENWEIN / LYCHEE	19 EURO
MANGO / GRÜNER SHISO / YUZU / SAKE / KOKOS	18 EURO
MOJITO VON APRIKOSE / KOKOESPUMA / KNUSPRIGE WEIBE SCHOKOLADE / WALDBEEREN / MINZE	12 EURO

## WEINEMPFEHLUNG

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 0,1l	16 EURO
2016 RIESLING / WEINGUT LEON GOLD / WÜRTTEMBERG 0,1l	6 EURO
2015 PORTUGIESER „RESERVE“ TROCKEN / WEINGUT LEON GOLD / WÜRTTEMBERG 0,1l	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.