

VORSPEISEN

HAMACHI / PISCO-SOUR / MINZE / DAIKON-RETTICH	32 EURO
GÄNSELEBER / GORGONZOLA-DULCE / AHORN / PFLAUME	29 EURO
KASPERSKIAN KAVIAR 10g / KALTE SPAGHETTI / SCHNITTLAUCH / OLIVENÖL	53 EURO
3 MAL SO GUT / EINE VERFÜHRERISCHE VORSPEISEN-VARIATION	29 EURO
GOLDBERGSALAT / WILDKRÄUTER / PICKLES / KERNE / KRACHERLE	13 EURO

SUPPEN

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

ZWISCHENGERICHTE

OCHSENBACKE / STEINPILZE / EIGELB / NUSSBUTTER / TRÜFFEL	28 EURO
TAFELSPITZRAVIOLI / CREMESPINAT / MEERRETTICH / PX-ESSIG-GELEE	19 EURO

HAUPTGERICHTE

RINDERRÜCKEN DRY AGED / SHORT RIB / PICKLES / PETERSILIE	46 EURO
LAMM / AUBERGINE / PISTAZIE / MISO	44 EURO
RÉH / BETE / PASTINAKE / KÜRBISKERNE / NUSSBUTTER	45 EURO
JAKOBSMUSCHEL / TOPINAMBUR / CITRUS / TRÜFFEL / HASELNUSS	43 EURO
SEEHECHT / KOHLRABI / ERDNUSS / KORIANDER	39 EURO

KÄSE-VARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

FRÜCHTEBROT / CHUTNEY / SCHWARZE WALNUSSE	15 EURO
---	---------

DESSERT

MANJARI SCHOKOLADE / SCHAFSMILCH / KIRSCHEN / SÜSSHOLZ	19 EURO
THAILÄNDISCHE AROMEN / AVOCADO / CASHEW / KAFFIR LIMETTEN	18 EURO
MOJITO VON APRIKOSE / KOKOESPUMA / KNUSPRIGE WEIßE 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 PORTUGIESE „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.