
menü

einstimmung

wildgarnele °
geflämmt | kürbis | curry | ingwer

19

pulpo ° signature dish
knusprig | rotkohl | kefir | pedro ximénez sherry

19

kabeljau °°
confiert | miso | nussbutter | kaviar | schalotte

23

roastbeef °
gebraten | artischocke | thymian | tomate

36

süße einstimmung

ziegenkäse °°°
warm & kalt | quitte | orange | walnuss

15

valrhona ivoire schokolade °
gâteau | yuzu | stangensellerie | mandel

14

4 gang ° 65

5 gang °° 75

6 gang °°° 85

weinbegleitung

34 | 42 | 50

alkoholfreie getränkebegleitung

19 | 24 | 29

auftakt

gänseleber

terrinen | mango | grüner tee | sansho pfeffer | salzbutterbrioche

19

tafelspitz

geschnitten | gebraten | gedämpft | topinambur | tropea zwiebel

19

kichererbse

falaffel | hummus | feta | dattel | minze

16

zwischen spiel

acquerello risotto

schwarzer burgundertrüffel | alter parmesan | braune butter

18

blutwurst metzgerei zehnbauer

gebraten | boskop | sternanis | schalotte | nussbutter

16

mittendrin

kartoffelravioli
kräutersaitlinge | rosmarin | x.o. cognac | pinienkerne

23

rheinzander
gebraten | birne | bohnen | speck

34

challans entenbrust
gebraten & geschmort | sellerie | pfirsich | balsamicojus

35

ausklang

valrhona ivoire schokolade
gâteau | yuzu | stangensellerie | mandel

14

bühler zwetschge
tarte | weiße valrhona schokolade | streusel | portwein

14

ziegenkäse
warm & kalt | quitte | orange | walnuss

15