



Die Einstimmung

Gruß aus der Küche

Der Beginn

Trüffel

Topinambur – Rapunzel – Schüttelbrot

Falsche Cuba Zigarre

Kaviar – Schmand – Saibling

Urkarotte

Süßkartoffel – Oxalis – Orange – Bibeles Käs`

Entenleber „Casala“

Dörrobst – Pastinake – Schwarze Baumnuss

Der Zwischenpart

Butternut Kürbissuppe

Curry – Jakobsmuschel – Salzkaramell

Asiatisches Hühnerei

Sesam – Wokgemüse – Schwarzwald Miso

Rote Wildgarnele

Quitte – Tamarinde – Vanille

Reh Fagottini

Blaukraut – Sanddorn – Preiselbeeren



Der Hauptteil

Börek

Feta – Wirsing – Haselnuss – Waldhonig

Seeforelle

Fregola Sarda – Artischocke – Schmortomate – Zitronenbutter

Steinbutt

Schwarzwurzel – Kräuterseitling – Krabben

Eichelschwein

Piemont Marone – Brüsseler Kohl – Sherry

Der Klassiker

Lachs Sandwich

Avocado – Sprossen – Basilikum

Vermicelli

Trüffel schwarz/weiß
+ weißer Alba Trüffel € 12

Rinderfilet

Dauphine – Gemüse – Café de Paris

Savarin

Rheinhecht – Blattspinat – Kaviar Beurre Blanc



Der süße Abschluss

Sorbet-Trilogie

„Balsam für die Sinne“

Wintergarten

Schokolade – Kefir – Tee – Orange

Exotik 2023

Guave – Kokos – Ananas – Passionsfrucht – Ivoire Schokolade

Verschiedene Rohmilchkäse

Früchtebrot – Dips

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

2-Gang	€ 58	3-Gang	€ 76
4-Gang	€ 92	5-Gang	€ 110

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich
und einem Gruß aus der Küche.

Selbstverständlich ist es auch möglich nur einen Gang zu speisen –
sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.



The attunement

Greeting from the kitchen

The beginning

Truffle

Jerusalem artichoke – lamb's lettuce – Schüttelbrot

Cuban cigar

caviar – sour cream – char

Primal carrot

sweet potato – wood sorrel – orange – Bibeles Käs`

Duck liver „Casala“

dried fruits – parsnip – black walnut

The intermediate part

Butternut pumpkin soup

curry – scallop – salted caramel

Asian hen's egg

sesame – wok vegetable – Black Forest miso

Red wild prawn

quince – tamarind – vanilla

Venison Fagottini

red cabbage – sea buckthorn – lingonberries



The main part

Börek

feta cheese – savoy cabbage – hazelnut – forest honey

Lake trout

Fregola Sarda – artichoke – braised tomato – lemon butter

Turbot

black salsify – king oyster mushroom – crabs

Ibérico acorn-fed loin

Piemont chestnut – Brussels sprouts – sherry

The classic

Salmon sandwich

avocado – sprouts – basil

Vermicelli

truffle black/white
+ white Alba truffle € 12

Beef fillet

Dauphine – vegetables – Café de Paris

Savarin

Rhine pike – leaf spinach – caviar beurre blanc



The sweet conclusion

Sorbet trilogy
„balsam for the senses“

Winter garden
chocolate – kefir – tea – orange

Exotic 2023
guava – coconut – pineapple – passionfruit – Ivoire chocolate

Various raw milk cheeses
fruit bread – dips

Put together your own menu:

2-course	€ 58	3-course	€ 76
4-course	€ 92	5-course	€ 110

The menu price includes bread, two kinds of spreads
and a greeting from the kitchen.

Of course, it is also possible to dine only one course –
just ask our service staff.