



Der Beginn

Grüner Spargel

Sellerie – Cashew – Shi Take – Tamarinde

Atlantik Hummer

Nougat – Kalamansi – Chicoree

Çiğ Köfte

Shakshuka – Minze - Ayran

Rindercarpaccio „Asiatisch“

Sesam – Soja – Glasnudeln

Der Zwischenpart

Cappuccino

Blattspinat – Trüffel

Egg Benedict „mal anders“

Bärlauch – Pata Negra – Nussbutter

Wolfsbarsch

Fenchel – Schmortomate –Sternanis

Pilzgulasch “Debrezin”

Gnocchetti – Knoblauch – Schmand



Der Hauptteil

Börek

Wirsing – Feta – Waldhonig – Haselnuss

Surf and Turf

Heilbutt – Kalbskopf – junge Erbsen – Morchelrahm

Bouillabaisse

Meeresfrüchte – Salicornes – Röstbrot – Sauce Rouille

Perlhuhn

Karfiol – Macadamia Nuss – Sauce Cordeliere

Der Klassiker

Törtchen von der Rauchforelle

Rote Beete – Meerrettich – Kaviar

Käseravioli

Rauke – Gorgonzola – Birne

Kalbsleber

Erdapfel – Calvados – Zwiebel

Bodensee Pannfisch

Röstkartoffel – Gurke – Pommery Senf



Der süße Abschluss

Sorbet-Trilogie

„Balsam für die Sinne“

Rhabarber

Griechischer Joghurt-Schokolade

Pina Colada

Ananas-Kokos - Barbados Rum

Verschiedene Rohmilchkäse

Früchtebrot – Dips

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

2-Gang	€ 68	3-Gang	€ 88
4-Gang	€ 108	5-Gang	€ 128

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.