



Der Beginn

Junger Lauch

Schmand – Trüffel
Quinoa

Thunfisch „Mojito“

Limette-Minze – Brauner Rum

Gemüseacker

Salat – Rübe
Schwarzwald Miso

Milchkalb

Tatar – Bries
Kopf

Der Zwischenpart

Lauwarme Radieschensuppe

Ziegenkäse – Büffelmozzarella – Tapioka

Eichelschwein

Pulpo – Erbse – Piri Piri

Rotbarbe “Niçoise“

Bohnen – Kapern
Oliven

Garganelli

Pfifferlinge – Kräuter – Onsen Ei



Der Hauptteil

Ravioli

Voraalberger Käsestraße
Piemont Haselnuss
Wilder Brokkoli

Kaninchen

Kappus – Petersilie
Schwarzes Gold

Seeteufel

Avocado – Salsa – Paprika
Burrito

Hofente

Heidelbeeren – Cashew Kerne
Mole – Szechuan Pfeffer

Der Klassiker

„Barrique Lachs“

Gurke – Meerrettich – Kaviar

Lasagne

Süßkartoffel – Gewürzmandel
Sauerampfer

Lammhaxe

Schwertbohne – Thymian
schwarzer Knoblauch

Zander

Pfifferlinge – Gnocchetti – Zipolle



Der süße Abschluss

Affogato con Gelato
+ € 6,90

Sorbet

Eine ganz besondere Zusammenstellung
verschiedener Aromen, welche Balsam für Ihre Sinne sind!

Knorpelkirsche

Estragon – Sauerrahm – Roggen

Aprikose „Orient“

Kardamom – Honig - Pistazie

Verschiedene Rohmilchkäse

Früchtebrot – Dips

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

3-Gang	€ 98,00	4-Gang	€ 110,00
5-Gang	€ 130,00	6-Gang	€ 150,00

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich,
einem Gruß aus der Küche sowie feines aus der Patisserie

Selbstverständlich ist es auch möglich nur einen Gang zu speisen.