

Jakobsmuschel „Pina Colada“
Ananas – Kokos – Rum

* * *

Winterspargel 
Trüffel – Rapunzel - Balsamico

* * *

Entenleber „Casala“
Esskastanie – Honigfrüchte – Brioche



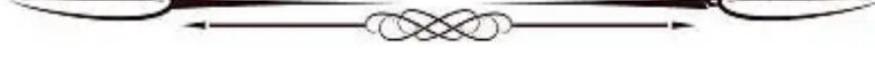
Schaumsuppe vom Brüssler Kohl 
Eichelschwein – Dim Sum – Birne

* * *

Gnocchi 
Kürbis – Ziegenkäse – Trevisano

* * *

Räucherlachs
Kartoffelblini – Kaviar – Beurre Blanc



Hirschkalbsrücken
Blaukraut – Walnuss – Sanddorn

* * *

Filet vom Weiderind
Erdartischocke – Knollenziest – Cranberry

* * *

Unsere Pasta 
Trüffel schwarz
Trüffel weiß pro Gramm € 9,00



Seesaibling
Rollgerste – Safran – Salicornes

* * *

Kabeljau
Kräuterseitling – Kalbskopf – Pomery Senf



Affogato al caffè
+ 8,00 €

Tiramisu - Asia
Matcha – Sake – Mascarpone
Pistazie

* * *

Manjari 64%
Pastinake – Passionsfrucht
Chili

* * *

**Apfelstrudel 2025
„mal anders“**
Vanille – Zimt – Papa Rum
Ivoire Ganache

* * *

Geschmolzener Taleggio
Feige – Schwarze Walnuss

Stellen Sie sich ihr Menü selbst zusammen:

3-Gang	€ 103,00	4-Gang	€ 133,00
5-Gang	€ 156,00	6-Gang	€ 176,00

 Diese Gerichte sind vegetarisch oder
können als solche bestellt werden.

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