

Simple Favorites

Unser stetig wechselndes Menü
3 oder 4 Gang

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele
Ponzu, Apfel, Pak Choi, Erbsen-Joghurteis

Gebratener Kabeljau mit Fenchelkruste
Spinat, Auberginenconfit, Chorizosauce

Gebratener Kalbsrücken und glasiertes Bries
Petersilienwurzel, Essigzwiebel, Gremolatajus,
Fischvelouté

Eingelegte Italienische Feigen
Brombeere, Cassis, Walnusscrumble,
Süßlupinen-Vanilleeis

3 Gang Menü € 45
4 Gang Menü € 60

From Root to Blossom

Eindrücke unserer beiden Abendmenüs
3 oder 4 Gang

Saibling Escabeche
Spitzkohl, grüner Apfel, Kohlrabi, Saiblingskaviar,
Weizengrasöl

Konfierter Europäischer Hummer
Gewürzkarotte, Chutney von grünen Tomaten, Erbsen,
Vadouvan-Bisque

Irishes John Stone Dry Aged Roastbeef
Topinambur, eingelegte Essigzwiebeln, Schalottenjus

Pochierte Ananasrenette vom Obsthof am Steinberg
glasierte Maronen, Nougatcreme, Gewürzcrumble,
Nusseis

3 Gang Menü € 45
4 Gang Menü € 60