

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Vitello Tonnato „Inspiration“

Räucheraal, Safran & Steckrübe

Wildschweinessenz, Preiselbeeren & Meerrettich
Praline vom Wildschwein & Miso

Menü

Gänseleber mit Moosbeeren
Portwein & Radicchio

Sicher Saibling & Neubokler Spargel
Erbse & Bärlauch

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Schwarzwälder Schinken, Blattspinat & Morcheln

Rücken vom Salzwiesenlamm
Paprika, Kartoffel & Thymian

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Rhabarber
Topinambur, Malz & Kerbel

Süßes Finale

Manjari Schokolade, Amarettini & Himbeere

Pralinen

5 Gänge 230 € - ohne Wolfsbarsch, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 245 € - mit Sorbet

7 Gänge 260 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, möchten wir Sie bitten, eine einheitliche Menüauswahl zu treffen.

Bei Menü-Änderungen erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Vitello Tonnato „Inspiration“

Räucheraal, Safran & Steckrübe

Wildschweinessenz, Preiselbeeren & Meerrettich
Praline vom Wildschwein & Miso

Menü

Hamachi mit "Cima di Rapa"
Ponzu & Haselnuss

Pochiertes Eigelb & Kürbis
Kürbiskern-Schmelze & Öl

Kaisergranat & Cognac Bisque
Romanasalat & Büsumer Krabben

Schwarzfederhuhn mit schwarzem Trüffel
Sellerie & schwarze Nüsse

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Physalis & Banane
Süß-scharfes grünes Curry & Pekannuss

Süßes Finale

Manjari Schokolade, Amarettini & Himbeere

Pralinen

5 Gänge 230 € - ohne Kaisergranat, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 245 € - mit Sorbet

7 Gänge 260 €

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen / Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.