

das kleine menu

handgetauchte jakobsmuschel, kohl, pilzbrühe, rindermark 22,00

schwarzwurzel suppe, limettenblatt, sesam kroquette (v) 10,50

rehrücken, topinambur, haselnuss, quittenchutney 39,00

blutorangen granité, macadamiamilch, rosa pfeffer karamell 13,50

4 gänge 80,00

vorspeisen

kalbsbries, yuzu jus, rosmarin, fenchel 24,00

chicorée, büffelmozzarella, röstschalotten vinaigrette, grüner apfel (v) 14,00

hauptgerichte

hummer, karotten relish, orange, süßkartoffelstampf 42,00

weißer heilbutt, safran kürbis, radicchio, eingelegte senfkörner 38,00

geschmorte kalbsbacke, junger lauch, kräutersalat, butterspätzli 29,00

rindsfilet, shiso spinat, kartoffelstroh, miso 35,00

butternuss kürbis, sanddorn, labne, parmesan (v) 25,00

tasting menu

gelbschwanzmakrele, cevichesud, rote bete, kumquats 19,50

2015 riesling kabinet, wehlener klosterberg, weingut markus molitor, bernkastel-wehlen 7,00

muschel suppe, grüntee, chicorée 15,00

2015 macon-chardonnay, clos de la crochette, les heritiers du comte lafon, macon-villages 9,50

gebratener zander, blumenkohl, petersilie, salz zitrone 22,00/36,00

2013 cuvee especial, bodega josé pariente, rueda 10,50

pulpo, gegrillte schalotten, rettich, zwetschge 24,00/38,00

2012 pinot gris cs***, weiler schlipf, weingut claus schneider, weil am rhein 8,00

kalbsfilet, kerbelwurzel, sanddorn maronen 38,00

2010 gran vinya son caules, vins miguel gelabert, manacor 13,50

quitten sorbet, grapefruit, zimtblüten buttermilch 14,00

2015 riesling auslese, mandelgarten, vdp große lage, weingut müller-catoir, haardt 8,50

6 gänge 98,00 | weinreise 54,00

5 gänge (ohne pulpo) 88,00 | weinreise 45,00

4 gänge (ohne zander & pulpo) 78,00 | weinreise 36,00