

das kleine menu

handgetauchte jakobsmuschel, kohl, pilzsud, 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

carabiniero, mango ceviche, gurke, sesam 26,00

2016 gelber muskateller, weingut bassermann-jordan, deidesheim 6,00

maissuppe, sot l'y laisse, schwarzer knoblauch, erdnuss 15,00

2015 weißburgunder, vorderer winklerberg, weingut konstanzer, ihringen 7,50

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

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

us short rib, auberginenragout, steinpilz, eingelegter ingwer 34,00

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

quitten sorbet, grapefruit, zimtblüten buttermilch 14,00

2015 mandelgarten, riesling auslese, 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