

das kleine menu

gebratene jakobsmuscheln, fenchel, yuzu, rosmarin 20,50

erbsen suppe, ziegenfrischkäse flan, limettengelee (v) 10,50

kalbsrücken, spitzkohl, avocadocreame, kichererbsenpolenta 34,00

blutorangen granité, macadamiamilch, rosa pfeffer karamell 13,50

4 gänge 75,00

vorspeisen

gebratene entenleber, sellerie tatar, birne, salbeiöl 25,00

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

hauptgerichte

hummer, karotten relish, orange, süßkartoffelstampf 42,00

weißer heilbutt, dill beurre blanc, kopfsalatherzen, fregola sarda 38,00

basilikum gnocchis, gefüllte zucchiniblüte, cashew granola (v) 25,00

rindsfilet, shiso spinat, kartoffelstroh, miso 35,00

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

tasting menu

gebeizter zander, wasabicreme, blumenkohl, brunnenkresse 19,00

2015 o rosal, albariño, bodegas terras gauda, rias baixas 7,50

geräuchertes eigelb, entenbrühe, frühlinglauch 15,00

2014 pouilly-fumé "cuvée d'eve", vieilles vignes, domaine des berthiers 9,00

geflämmte gelbschwanzmakrele, krustentier dashi, karottensauerkraut 21,00

2015 chardonnay, shelter winery, kenzingen 9,00

steinbutt, pistazien erbsen, nussbutter 26,00/40,00

2015 torre des canonge blanc, vins toni gelabert, manacor 11,50

rehrücken, oxsenherz tomate, kumquats, gerste 39,00

*2012 pinot noir cs ***, weingut claus schneider, weil am rhein 11,50*

gariguetten erdbeeren, estragon mousse, olivenöl 14,00

2015 „im breumel“, riesling auslese, vdp große lage, weingut müller-catoir, haardt 8,50

6 gänge 98,00 | weinreise 54,00

5 gänge (ohne steinbutt) 86,00 | weinreise 44,00

4 gänge (ohne makrele & steinbutt) 78,00 | weinreise 36,00