

AUFTAKT

BROTZEIT

GURKE

Crottin de Chavignol | Wakame | Wasabi

CARABINERO

Tomate | Lardo | Amalfizitrone

KONFIERTES EIGELB

Bärlauch | Belugalinsen | Macadamia

ZANDER & KALBSKOPF

weißer Spargel | Beurre blanc | Krenblatt

WACHTEL

Bio Gänseleber | Pilze | Mangold

EIERSCHWAMMERLRAVIOLI

Belper Knolle | Salatherzen | Bergamotte

PLUMA DE IBERICO

Datteln | Speck | Knollensellerie

MAIBOCK

Taggiasca Olive | Granola | rote Rübe

KÄSE VOM WAGEN

Chutney | Cruffin

BROMBEERE

Klee | Topfen | Apfel

MANDEL

Feige | Rohmilch | Rhabarber

SÜSSER AUSKLANG

Menü inkl. Dessert

126

98

7 Gang

5 Gang

Getränkebegleitung
gerne nach Rücksprache
mit unserem Sommelier

Couvert € 5