

BUSINESS LUNCH

Zander

Kürbis | Birne | Erdnuss

Kalbsfilet

Sellerie | Flower Sprout

Apfelstrudel

Vanille

vegetarisch

Tofu

Kürbis | Birne | Erdnuss

Tagliatelle

Brunnenkresse | Shiitake | Kerbelwurzel

Apflestrudel

Vanille

€ 35,-

inkl. Tischwasser und Espresso

Vorspeise

Entenleberterrine	29.5
Bohne Pata Negra Champignon Schwarzbrot	
2 x 2 Stück Auster - Gillardeau No. 2	18.0
Beef Tartar vom Filet	27.5
Eigelb	25.5
Wintertrüffel Spinat	

Hauptgang

Reh vom Gusthof Posting	49.5
Steinchampignon Sellerie Wassermelone	
Stör vom Teichgut Mulzer	44.5
Kartoffel-Lauch-Mousseline Kaviar Nussbutter	
Beef Shortribs	47.5
Jakobsmuschel Barbecue Chicorée	
Dry Aged aus eigenem Ager (Rücken)	54.5
Drilling Olive Herbstsalat	
Ravioli	37.5
Trüffel Schwammerl Beete	
Dessert	
Cassis	9.5
Biskuit Mascarpone Blaubeere	

Kalbsleberpastete

Feldsalat | Kürbis | Walnuss

2024 Terlaner, Alto Adige DOC, Italien

alkfr.: Thomson & Scott, Chardonnay

Wildpunsch

Ravioli | Rehrücken

2017 Crozes Hermitage, Domaine de Roure

alkfr.: Kolonne Null, Cuvée Rouge No. 2

Stör vom Teichgut Mulzer

Kartoffel-Lauch-Mousseline | Kaviar | Nussbutter

2023 Pouilly-Fuissé, Vincent

alkfr.: Schmitges, Riesling

Dombes Ente

Winterliche Gemüse | Rosenkohllaub

2021 Pernand-Vergelesses, Premier Cru

alkfr.: Noughty, Syrah, Thomson & Scott

Vacherin Mont d'Or

Grappakartoffel | Weintraube

2024 Parallèle 45, Côtes-du-Rhône

alkfr.: Keth, Pinot Gris

Schokoladeterrine

Orange | Kumquats

Taylor's 10 Year Old Tawny

alkfr.: Barbara Öhlzelt, Kamptal Verjus

6-Gang-Menü 145

4-Gang-Menü 105

(Punsch, Stör, Ente, Terrine)

Weinbegleitung 74.5 (6 Gänge) | 64.5 (4 Gänge)

Alk.freie Weinbegleitung 58 (6 Gänge) | 48 (4 Gänge)

Gemüseterrine

Feldsalat | Perlzwiebel | Walnuss

Crémant de Bourgogne, Brut

alkfr.: Thomson & Scott, Chardonnay

Gemüsepunsch

Ravioli | Kürbis

2017 Crozes Hermitage, Domaine de Roure

alkfr.: Kolonne Null, Cuvée Rouge No. 2

Seitan

Kartoffel-Lauch-Mousseline | Kaviar des Feldes | Nussbutter

2023 Pouilly-Fuissé, Vincent

alkfr.: Schmitges, Riesling

Yume Nishiki Reis

Schwarzwurzel | Grünkohl | Safran

2023 Sancerre, AOP, Hubert Brochard

alkfr.: Oliver Zeter, Sauvignon Blanc

Vacherin Mont d'Or

Grappakartoffel | Weintraube

2024 Parallèle 45, Côtes-du-Rhône

alkfr.: Keth, Pinot Gris

Schokoladeterrine

Orange | Kumquats

Taylor's 10 Year Old Tawny

alkfr.: Barbara Öhlzelt, Kamptal Verjus

6-Gang-Menü 115

4-Gang-Menü 80

(Punsch, Seitan, Reis, Terrine)

Weinbegleitung 74.5 (6 Gänge) | 64.5 (4 Gänge)

Alk.freie Weinbegleitung 58 (6 Gänge) | 48 (4 Gänge)