

BUSINESS LUNCH

Kürbis

Feige | Fenchel | Pak Choi

Kalbsbäckchen

Gulascharomen | Roter Zwiebel | Polenta

Kaki

Marone | Sauerrahm | Baiser

vegetarisch

Kürbis

Feige | Fenchel | Pak Choi

Urkarotte

Schwarzer Knoblauch | Linsen | Polenta

Kaki

Marone | Sauerrahm | Baiser

€ 39,50 ,-

inkl. Tischwasser und Espresso

Vorspeise

Bernsteinmakrele 25.5
Chicorée | Radicchio | Bananenmole

Rettich 18.5
Petersilie | Nashi-Birne | Kombu

Hauptgang

Saint Pierre 43.5
Schinken-Consommé | Pfifferling | Frühlingslauch

Hummer im eigenen Fond 43.5
Johannisbeere | Valrhona 85% | Rote & gelbe Bete

Rehkeule 47.5
Tandoori | Butternut | Kartoffelterrinen | Weißkraut

Rote Bete „Knödel“ 25.5
Ingwer | Ponzu | Erdnuss

Flan 32.5
Tandoori | Butternut | Kartoffelterrinen | Weißkraut

Dessert

Zwetschge & Karamell
Blätterteig | Mandel | Crème Chantilly

13.5

MENÜ OMNIVOR

Bernsteinmakrele

Chicorée | Radicchio | Bananenmolé
2024 Scheurebe Gutswein, Schäfer, Nahe

Saint Pierre

Schinken-Consommé | Pfifferling | Frühlingslauch
2025 Weißburgunder Gutswein, Kranz, Pfalz

Hummer im eigenen Fond

Johannisbeere | Valrhona 85% | Rote & gelbe Bete
2023 Mâcon-Villages Vieilles Vignes, Bonhomme, Burgund

Rehkeule

Tandoori | Butternut | Kartoffelterrinen | Weißkraut
2022 Pinot Noir Alte Reben Reserve, Koch, Pfalz

Brillat Savarin

Birne | Staudensellerie | Mascarpone
2025 Riesling Kabinett, Karthäuserhof Bruno, Mosel

Zwetschge & Karamell

Blätterteig | Mandel | Crème Chantilly
2018 Vin Santo del Chianti DOC BIO, San Michele, Toskana

6-Gang-Menü 145

4-Gang-Menü 105

(Makrele, Hummer, Reh, Käse o. Zwetschge)
Weinbegleitung 81,5 (6 Gänge) | 69,0 (4 Gänge)

MENÜ VEGETARISCH

Tomate geräuchert

Maitake | Hüttenkäse | Soja
2024 Scheurebe Gutswein, Schäfer, Nahe

Retlich

Petersilie | Nashi-Birne | Kombu
2025 Weißburgunder Gutswein, Kranz, Pfalz

Rote Bete „Knödel“

Ingwer | Ponzu | Erdnuss
2023 Mâcon-Villages Vieilles Vignes, Bonhomme, Burgund

Flan

Tandoori | Butternut | Kartoffelterrinen | Weißkraut
2022 Pinot Noir Alte Reben Reserve, Koch, Pfalz

Brillat Savarin

Birne | Staudensellerie | Mascarpone
2025 Riesling Kabinett, Karthäuserhof Bruno, Mosel

Zwetschge & Karamell

Blätterteig | Mandel | Crème Chantilly
2018 Vin Santo del Chianti DOC BIO, San Michele, Toskana

6-Gang-Menü 115

4-Gang-Menü 80

(Retlich, Rote Bete, Flan, Käse o. Zwetschge)
Weinbegleitung 81,5 (6 Gänge) | 69,0 (4 Gänge)