BUSINESS LUNCH

Topinambur
Rosenkohl | Nashi-Birne | Miso Beurre-Blanc

Zander
Steinchampignon | Kartoffel | Kalbsessenz

Quitte
Jasmintee | Ingwer-Chantilly | Gewürzsud

vegetarisch

Topinambur
Rosenkohl | Nashi-Birne | Miso Beurre-Blanc

Romana
Paprika | Zucchini | Steinchampignon

Quitte
Jasmintee | Ingwer-Chantilly | Gewürzsud

€ 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 | Kartoffelterrine | Weißkraut

Rote Bete „Knödel“ **25.5**
Ingwer | Ponzu | Erdnuss

Flan **32.5**
Tandoori | Butternut | Kartoffelterrine | 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 | Kartoffelterrine | 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

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