BUSINESS LUNCH

Burrata
Aubergine | Nüsse | Chili

Garnele
Edamame | Kürbis | Safran | Curry

Crème Brûlée
Himbeere | Caramel Crispearls

vegetarisch

Burrata
Aubergine | Nüsse | Chili

Blumenkohl
Edamame | Kürbis | Safran | Curry

Crème Brûlée
Himbeere | Caramel Crispearls

€ 39,50 ,-
inkl. Tischwasser und Espresso

Vorspeise

Terrine vom Landhuhn **27.5**
Entenleber | Salzmandel | Blumenkohl

Rote Bete **22.0**
Aubergine | Essiggurke | Kaper

Hauptgang

Filet vom U.S. Beef **55.0**
Spargel | Frühlingssalat | Sesam

Zander **45.5**
Grüner & weißer Spargel | Erbse | Morchel

Filet und Bäckchen vom Milchskalb **47.5**
Paprika | Zucchini | Aubergine

Gebrannter Lauch **32.5**
Risotto | Brunnenkresse | Gudbrandsdalen

Dessert

Chai **13.5**
Eis und Panna Cotta | Erdbeeren | Crispearls

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)