

Menü

Roh marinierter Seeteufel
Yuzu, Bete, Doppelrahm

Schottische Jakobsmuschel
Spinat, Pinienkerne, Sherry

„Lieu jaune“
Krustentier-Dashi, Zucchini, Tomate

Ravioli von Gänseleber & junger Lauch
Kardamom, Kohlrabi, Gurke

Kalb von Lothar Vilz
Brokkoli, Pilze, Aubergine

Käseauswahl vom Wagen (+14 €)
hausgemachte Konfitüren, Nussbrot

Champagner, Rote Früchte
Valrhona Guanaja-Schokolade

6-Gang 114 € | 5-Gang (ohne Jakobsmuschel) 98 € | 4-Gang (ohne Jakobsmuschel & Ravioli) 80 € | Käse anstelle Dessert +10 €