



Sauerteigbrot



Amuse Gueule "Kalb"



Auster Poget No.2

Naturbelassen oder mit Barbecue-Glasur



Tatar von Topinambur

mit Röstkartoffelsud, Onsen-Ei
und Herbsttrüffel



Schwarzfederhuhn-Consommé

mit Jakobsmuschel und Variation von Petersilie



Gedämpfter Wildfang Kabeljau

mit Muschel Beurre-Blanc, Lauch und Kürbis



Glasiertes Flat Iron Steak

mit Schwarzbier-Jus, Variation von Blumenkohl und Mandarine



Goldene Bananen-Perle

mit Variation von Passionsfrucht
und Nougat



Petit Fours

3-Gänge 75,00€

4-Gänge 90,00€

5-Gänge 105,00€

6-Gänge 120,00€

Weinbegleitung 0,1l pro Gang ab 49,00€

Genießen Sie nach dem Menü
auch gerne unsere exklusive Käseauswahl
vom Affineur Waltmann

Auster Poget No.2

Naturbelassen
oder mit Barbecue-Glasur
6,90 € pro Stück



Tatar von Topinambur
mit Röstkartoffelsud, Onsen-Ei
und Herbsttrüffel
23,50 €



Glasiertes Flat Iron Steak
mit Schwarzbier-Jus,
Variation von Blumenkohl und Mandarine
41,00 €



Goldene Bananen-Perle
mit Variation von Passionsfrucht
und Nougat
15,50 €



Schwarzfederhuhn Consommé
mit Jakobsmuschel
und Variation von Petersilie
26,50 €



Gedämpfter Wildfang Kabeljau
mit Muschel Beurre-Blanc, Lauch
und Kürbis
41,00 €



Käse von Affineur Waltmann
mit selbstgemachtem Fruchtbrot,
Chutney und Feigen-Senf
4,00€ pro Stück

APERITIF-EMPFEHLUNG

Hausaperitif des Tages
12,50€

Helbing Highball
10,50€



„Rosalie“ - Spritz
12,50€

Lillet Vive
12,50€



SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

Riesling Brut, Reichsrat von Buhl 0,1l
12,50€

Ruinart Brut, Reims 0,1l
18,00€

Ruinart Brut Rosé, Reims 0,1l
19,50€

ALKOHOLFREI

Obstkellerei van Nahmen **BIO**

Trauben Frucht-Secco 0,1l
Sparkling Juicy Tea 0,1l
9,00€

BOK-Driver
9,50€

Vegetarische
Gerichte auf Anfrage.