

A
P
E
R
I
T
I
F

Gedeck klein | 2 Personen | 7.5

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Zerlei Butter | Zerlei Aufstrich

Gedeck groß | 2 Personen | 15

4 Häppchen

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Zerlei Butter | Zerlei Aufstrich

4 hausgemachte Pralinen

EINZELN A LA CARTE ODER ALS MENÜ WÄHLBAR

Lachsforelle | Tartare | Olivenöl | Limette

klein 7.5

Feldhase | Tataki | Zwetschke süß sauer

17

Spargel | Schaumsuppe Erdäpfelschmarr`n

7.5

Schwertmuschel | Linsen | Rindergrammeln | Bronze Fenchel

17

Forelle | Filet | Erbsen | Erdäpfel | Liebstöckel | Radieschen

28

Jakobsmuschel | handgetaucht | Spargel | Bulgur | Vichysoisse | Safran

30

Weihrauch | Eis | Datteln | Orange

6.5

3erlei Ziegenkitz | Rücken | Schlögel | Ragout | Palatschinke | grüner Spargel | Remoulade

32

Kräutergarten | Lavendel | Thymian | Rosmarin | Zitronenverbene

16

oder

Rhabarber | Vanille | Litschi | Scheiterhaufen

18

oder

kleiner Käse

17

* hausgemachte Pralinen Stk. 3
* hausgemachte Macarons Stk. 3
* hausgemachte Eis & Sorbet
pro Kugel 2.5
* Café Gourmand 3erlei süße
Überraschung inkl. Kaffee 12

Menü pro Person + Getränkebegleitung

3 Gänge	52 + 15
4 Gänge	69 + 20
5 Gänge	82 + 25
6 Gänge	95 + 30
7 Gänge	107 + 34
8 Gänge	119 + 40
9 Gänge	132 + 43

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller
Steuern und gesetzlicher Abgaben
Gerne geben wir Auskunft über Allergene