

Henrik Groß und sein Küchenteam empfehlen

Menü

Amuse Bouche

Mild geräucherter Heilbutt und Ente
Miso | Erbse | Kumquat | Haferwurzel | Granny Smith

D,H,I

Steinpilzvelouté
Schwarzbrot | Kalbsherz | Rote Beete | Cranberry

A,C,F,H,6

Kabeljau
grüne Paprika | Tomate | Olive | Sanddorn | Poverade

C,F,J

Sorbet
(bei 4-Gang und 5-Gang Menü)

Hasenrücken
Trüffelkartoffel | Wirsing | Heidelbeere | Mole

A,F,H

Warme Schokolade
Pistazie | Himbeere | Tonkabohne

A,C,F,G

		1 Pers. / 2 Pers.
3-Gang-Menü	Vorspeise/Hauptgang/ Dessert	58,00 € / 105,00 €
4-Gang-Menü	Vorspeise/Zwischengang/Sorbet/Hauptgang/Dessert	78,00 € / 140,00 €
5-Gang-Menü	Komplett	90,00 € / 170,00 €

Unsere Sommeliere Eleen Burkhardt empfiehlt

begleitende Weinreise

... zu einem 3-Gang-Menü	25,50 € pro Person
... zu einem 4-Gang-Menü	34,00 € pro Person
... zu einem 5-Gang-Menü	42,50 € pro Person

Unsere Speisen und Getränke können Spuren enthalten von:
A Eier / B Erdnüsse / C glutenhaltiges Getreide / D Sojabohnen / E Schwefeldioxid & Sulphite /
F Milch / G Schalenfrüchte / H Sellerie / I Senf / J Sesamsamen

1 koffeinhaltig 2 chininhaltig 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Phosphat 5 mit Süßungsmitteln
6 mit Pökelsalz 7 mit Farbstoff 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 mit Antioxidationsmittel
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!