

Vorspeisen

Gänseleberterrinen | Dörrfruchtterrinen | Pedro Ximénez-Gelee | Pistazien € 32

Bouillebaisse | Edelfische | Rouillecrostini € 38

Fagotelli | Strauchtomaten | Artischocken | Salbei € 24

Feldsalat | Sellerie | Rote Bete | Apfel | Walnussvinaigrette € 18

Hauptgerichte

Haferwurzel | Chicorée | **Dinkel**-Cous Cous | **Quitte** € 28

Steinbutt | Topinambur | Chicorée | Aprikose € 56

Lammkarree | Pfifferlinge | Erbsen | Zucchini | Polenta € 46

Rinderfilet “Teriyaki “ | Pfefferjus | Wirsing | Schwarzwurzeln € 48

Dessert

Ziegenkäse | Wilkäruter | Allerlei Bete | Mango € 21

Sorbet von der **Zitrone** | Honig | Bergtee | Fenchel | Zitronenthymian € 19

Apfeltarte | Ingwer | **Vanilleeis** | Karamell | Rosmarinbaisere € 22

Mandelmousse | weiße Schokolade | Himbeeren | **Clementine** € 22

Brot und Butter aus eigener Herstellung

Snack's und Starter

Menü

Jakobsmuscheln | Gurke | Kaffee | Passionsfrucht

Kaninchen | kramellierte Zwiebelmilch | Dinkel | Artischocke

Weißer **Tomate** | Wassermelone

Sepia | Avocado | Kohlrabi

Cocon | Petersiliewurzel | Tamarinde

Rindermark | Tatar, Sauerteigbrot | Schnittlauch | Liebstöckel

Steinbutt | Topinambur | Chicorée | Aprikose

Lamm | Wasabilack | Erbsen | Zucchini | Polenta

Ziegenkäse | Mango | Rote Bete

Zitronensorbet | Honig | Bergtee | Zitronenthymian

Mignardises

Driologie avui > Jakobsmuscheln | Lamm | Mandelmousse € 75 |

Petit avui > Jakobsmuscheln | Steinbutt | Lamm | Mandelmousse € 98

Kollektion avui > komplett € 185

Weinreise

3 Gläser korrespondierend zum Menü € 39

4 Gläser korrespondierend zum Menü € 69

6 Gläser korrespondierend zur Kollektion € 89