

Erstes Menü

Zweierlei vom Bluefin-Thunfisch von Balfegó

Karotte - Shiitake – Mandarinen-Essig

Färöer Lachs

Spinat - Kartoffel - Zitrone

Kürbis Variation

Herbst Trüffel – Boskop Apfel - Walnuss

Oldenburger Ente

Schwarzwurzel - Marone - Räucheraroma aus Pflaumenholz

Kalb von Kopf bis Fuß

Lauch - Chicorée - Zwiebeljus

Käse vom Wagen

Affineur Tourette, Strasbourg

Pumpernickel & Birne

Karamell - Pekannuss - Berberitze

<p>7-Gang Menü €144,- 5-Gang Menü €121,- (ohne Ente & Käse)</p>

Zweites Menü

Tatar vom Wasserbüffel

Feldsalat – gepickelter Senfsaat - Madeira

Upgrade

15g Prunier Kaviar St.James

€36,- Aufpreis

Weißer Heilbutt

Fregola Sarda - Artischocke - Rucola

Rücken und Schulter vom Allgäuer Reh

Rosenkohl – Mohn-Schupfnudeln

Herbsttrompeten

Käse vom Wagen

Affineur Tourette, Strasbourg

Kumquat

Pinienkerne – Feige – Milreis – Sangria

5-Gang Menü

€121,-

Auf Wunsch reichen Wir Ihnen gerne
unsere Speisekarte mit Allergenkezeichnung.