



1 * Guide Michelin / 2 Hauben Gault Millau

Apero

Gänseleber / Preiselbeere / Brioche | Blini / Caspischer Kaviar / Sauerrahm
Kroepök/ Wildlachs / Skyr | Kalb Pralinen / Curry / Joghurt
Gillardeau Austern / Vinaigrette / Schalotte

Mise en Bouche du chef

Ramen
Soja | Ingwer | Rind
Somen Nudeln | Pak Choi | Lime leaf

Menü

Wilder Zander & Wildgarnele
Butternut Kürbis | milder Bärlauch | Chanterelle

Bio Hühnerei & Creme Spinat
Parmesan | Bamberger Hörnle | Belper Knolle

Shot
Gin | Reichenauer Ingwer | Limette

Beef³
„grain fed“ & US Short Rib
Trüffel | Karotte | Erbse | Chipollino

Pre`
Tiramisu | Cafe | Crumble

Valrhona Schokolade & Rhabarber
Granat Apfel | Amaranth | Karamell

Petit Fours

Menu Decouverte / 3 Gang € 150
mit Weinreise € 220

Menu Signature / Komplett € 195
mit Weinreise € 295