



Abendkarte

17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen

Steckrübensuppe (i, j, l, f)  9,- €
Senfgurken-Relish | knuspriger Kohl
Rutabaga Soup | Mustard cucumber relish | crispy cabbage

Geräucherte Entenbrust (f, g, i, l) 15,- €
Schwarzwurzel | Feldsalat
Smoked Duck Breast | Black salsify | lamb's lettuce

Hauptgänge

Mille Feuille (f, g, i, l) 28,- €
Mille Feuille von der Kartoffel | Schmor-Kohlrabi | Sud | Schnittlauchöl |
Trüffel Crème fraîche
Potato Mille-Feuille | Braised Kohlrabi | Broth | Chive Oil | Truffle Crème Fraîche


Graupenrisotto (f, i, l)  25,- €
Süßkartoffel | Spinat | Salzzitrone
Barley Risotto | Sweet Potato | Spinach | Preserved Lemon


Fang des Tages (b, d, f, g, h, i, l) 36,- €
Belugalinsen | Rote Bete-Balsamico Creme | Zwiebel | Hummerbisque
Catch of the Day | Beluga Lentils | Beetroot-Balsamic Cream | Onion | Lobster Bisque

Rindertafelspitz (f, g, i, j, l) 35,- €
Röstkartoffel-Stampf | Wurzelgemüse | Kren | Knochenmark
Boiled Beef Tafelspitz | Roasted Potato Mash | Root Vegetables | Horseradish | Bone Marrow

Desserts

Crème Brûlée (c, g) 9,- €

Crème von karamellisierten Sellerie (a, i, l)  15,- €
Haselnuss | grüner Apfel
Cream of Caramelized Celery | Hazelnut | Green Apple

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung