



EIN APERITIF FÜR GENIESSER

Champagner Laurent Perrier

La Cuvée Brut

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut

Flasche / bottle

0,1 l

16,50

Waldpilz-Consommé F, H, L, M, O

Trüffel ~ Violette Erdäpfel ~ Pioppini Pilze

Wild mushroom consommé

truffle ~ purple potatoes ~ pioppini mushrooms

7,60

Picanha (Trockengereifter Tafelspitz) A, C, F, G, L, M, O

Schwarzbier-Glace ~ Pastinake ~ Salsa Verde

Picanha (Dry aged Tafelspitz)

black beer glaze ~ parsnip ~ salsa verde

Norwegisches Lachsfilet A, D, F, G, L, O

Algensalat ~ Topinambur ~ Passe Pierre

Norwegian salmon fillet

seaweed salad ~ Jerusalem artichoke ~ Passe pierre

Vegane Jakobsmuschel A, F, L, M, O

Kräutersaitling ~ Erbsen ~ Veganer Speck

Vegan scallop

king oyster mushrooms ~ peas ~ vegan bacon

Jeweils / per dish

22,50

Milchreis A, C, F, G, H, O

Dulce de Leche ~ Cassis

Karamell-Schokolade ~ Moosbeeren

Rice pudding

Dulce de Leche ~ cassis

caramel chocolate ~ wild blueberries

13,90

Im 3-Gang-Menü

As a 3-course Menu

39,00

Zur Getränkekarte
List of beverages

