



EIN APERITIF FÜR GENIESSER

**Champagner Laurent Perrier
La Cuvée Brut**

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut
Flasche / bottle

0,1 l

16,50

Maroni-Suppe ^{G, L, M}

mit Trüffelschaum
*Chestnut soup
with truffle foam*

7,60

Schweinerei ^{A, C, G, L, M, O}

BIO Wald.Roc Filet ~ Blunze ~ Petersilienwurzel
knuspriger Kalbskopfwürfel
Porcine symphony
*Organic pork filet ~ blood sausage ~ parsley root
crispy calf's caprice*

Jakobsmuschel ^{A, B, C, E, F, G, H, L, M, N, O}

Wakame ~ Passe Pierre ~ Hummerschaum ~ Karfiol
*Scallop
wakame ~ samphire ~ lobster foam ~ cauliflower*

Risotto ^{A, G, L, M}

Wilder Brokkoli ~ Rotkraut ~ Balsamico Kaviar
*Risotto
wild broccoli ~ red cabbage ~ balsamic caviar*

Jeweils / per dish

22,50

Süße Karotte ^{A, C, E, F, G, H}

Kuchen~ Eis ~ Kandis ~ Mousse
*Sweet carrot
cake ~ ice cream ~ rock candy ~ mousse*

13,90

**Im 3-Gang-Menü
As a 3-course Menu**

39,00

Zur Getränkekarte
List of beverages

