

Europa in sieben Akten

Felsenfrucht

Auster | Asche | Apfel

Perle des Meeres

Jakobsmuschel | Pak Choi | Karotte | Safran | Kaviar | Heidelbeere

Huhn findet Heilbutt

Heilbutt | Huhn | Spinat | Basilikum

Herz vom Blumenkohl

Blumenkohl | Kräuterseitling | Aubergine | Birne | Miso

Ente – kraftvoll & wild

Entenbrust | Erbse | Schalotte | Beete | Süßkartoffel

Exotische Versuchung

Szechuan Blüte | Olive | Kumquat | Mandelmilch

Schwarzwälder Kirsch

Schokolade | Kirsche | Kirschwasser | Yuzu

Menü – 3 Gänge 79 €

Jakobsmuschel · Ente · Schwarzwälder

Menü – 5 Gänge 109 €

Jakobsmuschel · Huhn & Heilbutt · Blumenkohl · Ente · Schwarzwälder

Menü – 7 Gänge 149 €

alle Gänge

Gärten in Europa

Knackpunkt

Rettich | Apfel | Zitrone | Brombeere

Amaryllisgewächs geräuchert

Lauch | Nashi Birne | Nüsse | Asche | Melone

Buntes Italien

Tomate | Burrata | Basilikum | Radieschen

Herz vom Blumenkohl

Blumenkohl | Kräuterseitling | Aubergine | Birne | Miso

Wurzelwerk

Sellerie | Karotte | Gurke | Soja | Süßkartoffel

Exotische Versuchung

Szechuan Blüte | Olive | Kumquat | Mandelmilch

Feine Kokosnuss

Kokosmilch | Schokolade | Himbeere

Menü – 3 Gänge 79 €

Amaryllis · Wurzelwerk · Kokos

Menü – 5 Gänge 109 €

Amaryllis · Italien · Blumenkohl · Wurzelwerk · Kokos

Menü – 7 Gänge 149 €

alle Gänge

Wir freuen uns, Sie zu einem genussvollen Abend begrüßen zu dürfen.

Mit viel Sorgfalt und fachlicher Expertise ausgewählt, begleiten unsere Weine die Charaktere der Speisen und bereichern Ihr Genusserlebnis auf besondere Weise.

Für Ihre kulinarische Reise bieten wir eine abgestimmte **Weinbegleitung** à 0,1 l an:

- **3-Gang-Menü** – 33 €
- **5-Gang-Menü** – 55 €
- **7-Gang-Menü** – 77 €

Wenn Sie es wünschen, halten wir auch eine Auswahl offener Weine für Sie bereit.

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne den passenden Wein zu Ihrer Speise.

**Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Abend
und unvergessliche Genussmomente.**