

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Asperge verte/fromage de chèvre/ortie/noix
Grüner Spargel/Ziegenkäse/Brennessel/Walnuss
A, C, G, H

Thon rouge/rhubarbe/fenouil/épine vinette
Roter Thun/Rhabarber/Fenchel/Berberitze
D, O

Sole/oseille/céleri/champignon Nameko
Seezunge/Sauerampfer/Sellerie/Nameko Pilz
A, D, G, L, O

Agneau/patate douce/kumquat/carotte de couleur/radis d'hiver
Lamm/Süßkartoffel/Kumquat/bunte Karotte/Winterrettich
G, L, O

Fraise/safran/mozzarella burratina/orange
Erdbeere/Safran/Mozzarella Burratina/Orange
G

€ 72,00

Mit Weinbegleitung + € 38,00 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 2,70 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.