

À la carte

*Schweinebauch
mit Dashi, Pilzen & Bergamotte*

9

*Languste
mit Blumenkohl-Püree, Kartoffelknusper & Orangen-Gel*

16

≈

*Zweierlei von der Ente
mit Rosenkohl, Portwein-Schalotten & Maronen-Püree*

29

*Gebratenes Kabeljaufilet
mit Krabbenbisque, Romanesco & Spinat-Ricotta-Ravioli*

29

hotel & restaurant

≈

*Schokoladen-Brownie & Mousse
mit weißem Schoko-Eis*

11

*Käseteller
mit Früchtebrot & Feigensenf*

14

Menü

Wildkräutersalat

mit gepickeltem Wintergemüse & gerösteten Kürbiskernen

12

≈

Variation vom Hirsch

mit Rotkraut, Preiselbeeren & Servietten-Knödel

32

≈

Lebkuchen-Crème Brûlée

mit Zwetschgen-Sorbet

11

Menüpreis

49

*Pralinen von der Jackfruit
mit Kimchi & Miso-Emulsion*

14

≈

Geschmorter Sellerie

mit gerösteten Maronen, Walnüssen & Rote-Bete-Gel

26

≈

Symphonie von Orange mit Honigkuchen

11

Menüpreis

45

