

# Menu I

## Scholle

Kürbis / Graupen/ Krustentiersoße 34,-

## Gelbschwanzmakrele

Poverade / Kapernbutter / Kartoffelstampf 34,-

## Rotbarsch

Salsa / Tortillas / Koriander 34,-

## Schwarzwurzelsuppe

Trüffel / Krapfen 28,-

\*\*\*

## Rinderfilet

Topinambur / Maronen 38,-

\*\*\*

## Gaperon d` Auvergne

Chorizo / Olive 16,-

oder

## Nougat

Passionsfrucht / Ziegenmilch 16,-

6 Gänge 112,-

5 Gänge, ohne Schwarzwurzel 98,-

4 Gänge, ohne Rotbarsch & Schwarzwurzel 86,-

# Menu II

## Fjord Lachs

Sellerie/ Miso 34,-

## Steinbutt

Süßkartoffel / Kaffir-Limette 34,-

## Rote Bete

Rotkraut / Cassis 28,-

## 36 Std. Schweinebauch

Udon Nudeln/ Mangold / Asia Sud 34,-

\*\*\*

## Presa vom Iberico

Pilze / Lauchzwiebel / Cashewkerne 38,-

\*\*\*

## Rohmilchkäse

Regional / Frankreich / Schweiz... 18,-

oder

## Traube

Apfel / Ingwer 16,-

6 Gänge 112,-

5 Gänge, ohne Rote Bete 98,-

4 Gänge, ohne Schweinebauch & Rote Bete 86,-