

Menu I

Färöer Lachs

Kürbis / Birne / Miso 36,-

Kabeljau

rotes Curry / Tapioka / Tom Kha Gai 36,-

Short Rib

Sellerie / Maronen 36,-

Linguine

Feige / Gorgonzola 29,-

Hirschkalb

Pastinake / Preiselbeeren / Brunnenkresse 42,-

Rohmilchkäse 20,-

Birchermüsli 18,-

ein Glas Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel / Eichenlaub

Manufaktur J. Geiger, Schlat bei Göppingen, Schwäbische Alb 7,50

Menü komplett 128,-

6 Gänge, mit Käse **oder** Dessert 116,-

5 Gänge, ohne Short Rib, Käse **oder** Dessert 102,-

4 Gänge, o. Short Rib & Linguine, Käse **oder** Dessert 90,-

Menu II

Entenleberterrine

Sauerkirsche / Kaffee / Haselnuss 36,-
5cl 2015 Regent Auslese
Weingut Behringer, Britzingen, Markgräflerland 8,-

Admiral-Barsch

Blumenkohl / Curry / Mandel 36,-

Seeteufel

Variation von der Bete / Cassis / Crème fraîche 36,-

Knödel

Pilze / Spitzkraut / Karotte 29,-

Lamm

Paprika/ Aubergine / Fenchel 42,-

Rohmilchkäse 20,-

Quitte

Kaffee / Traube 18,-
ein Glas 2016 Schlossberg Riesling Spätlese edelsüß
Weingut Heinrichshof, Zeltingen-Rachtig, Mosel 9,-

Menü komplett 128,-

6 Gänge, mit Käse **oder** Dessert 116,-

5 Gänge, ohne Seeteufel, Käse **oder** Dessert 102,-

4 Gänge, ohne Seeteufel & Knödel, Käse **oder** Dessert 90,-