

Menu I

Gamba

Papaya / Rettich / Zitronengras 36,-

Seeteufel

Haselnuss / Gurke / Rotkraut 36,-

Kalb

Sommertrüffel / Spinat / Büffelmozzarella 36,-

Shiitakepilz-Bonbon

Zwetschge / Lauchzwiebel 29,-

Roastbeef

Mais / Chorizo / Zitronenmelisse 42,-

Rohmilchkäse 20,-

Brombeere

Joghurt / Rote Bete / Pumpernickel 18,-

ein Glas Inspiration 4.0 alkoholfrei

der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Schwäbische Alp 6,50

Menü komplett 128,-

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

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

4 Gänge, ohne Kalb & Bonbon, Käse **oder** Dessert 90,-

Menu II

Färöer Lachs

Minestrone / Sommer-Gemüse-Konfetti 36,-

Steinbutt

Sauerrahm / grüne Gartenbohnen / Kräuteröl 36,-

Kabeljau

junge Erbsen / dicke grüne Bohnen / Curry / Apfel 36,-

Sommerzwiebel

Holunderbeere / Sojasprossen 29,-

Perlhuhn-Label Rouge

Weinberg-Pfirsich / Spitzkohl-Sushi / Kartoffelplätzchen 42,-

Rohmilchkäse 20,-

“Forellen“-Birne A,D,G

Minze / Guave 18,-

**ein Glas 2015 Riesling & Huxelrebe Cuvee Auslese
Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen 8,50**

Menü komplett 128,-

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

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

4 Gänge, ohne Steinbutt & Zwiebel, Käse **oder** Dessert 90,-