

DINNER

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Bitte beachten Sie, dass bei allen Menüs die Portionsgrößen gleich sind.

Veränderungen in der Menüfolge berechnen wir mit je 15 €.

Bevor es los geht, müssen wir sie darauf aufmerksam machen, sich bei uns per

QR-Code anzumelden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Menü

79 €

Weinbegleitung

35 € / 45 € (mit Extragang)

VEGAN, VEGETARISCH & ALLERGIEN

Bitte beachten Sie, dass wir besondere Menüs ausschließlich

mit Vorbestellung zubereiten können.

Wenn Sie etwas einfach nur nicht mögen,

lassen wir es gerne weg, freuen uns aber mehr,

wenn Sie sich auf unsere Komposition einlassen.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen USt.

Inhaber: David Rehschuh

MENU

Snacks

Bauernbrot | Signature Butter

Gaumenfreude

Vorspeise

Glen Douglas Label Rouge Lachs | rote Bete | Keta Kaviar | Auster

oder

Eifel Hirsch | Blumenkohl | Eberesche | Curry

Zwischengang

Norwegische Jakobsmuschel | Butternut | Lardo | Pistazie

oder

Taube aus dem Brabant | Label Rouge Foie Gras | Fregula Sarda

Extragang

Bayerische Garnele | Birne | Basilikum | Anis

+ 18 €

Sorbet

Hauptgang

US Wagyu | Topinambur | Kombucha | Frisee

oder

norwegischer Heilbutt | Pilze | Ei | Petersilienwurzel

Predessert

Dessert

Quitte | Quark | Rotwein