



Pochierte Austern // Gin- Tonic
Sellerie-Ingwerpüree // Amalfi-Zitronenschaum

Maronen // Creme double // Pekannüsse // Granatapfel
Tun Nah »Falscher Thunfisch« // breite Bohnen // Wachtel Ei // Olivenstaub
Gedeckten Flammkuchen // Aal // Zwiebeln // Sauerklee

Marinierte Eiswoog Forelle
Buttermilch // Schwarzkümmelöl // Champignons // grüne Linsen // Balsamico
Wildkräuter: Bronzefenchel - Schafsgabe - Blutampfer - Vogelmier - Amaranth

Hummerravioli
Hummerconsomé // wilder Broccoli // grüner Spargel // Kohlrabi Grün

Skrey Kabeljau // schwarzer Trüffel
Kartoffel Mousseline // Knollen Sellerie // Haselnuss // Karotte-Vanillepüree

Champagner Sorbet »Hugo« Holunder // Limette

Tafelspitz // Brust // Lendchen vom Milchkalb // Morcheln
Spinat // Bandnudeln // Kalbsjus

Karlbacher Mango

*Das Menü servieren wir für 98,00 € / pro Person
»Le Menü pour Deux« mit einer Flasche Champagner 250,00 € / für 2 Personen*