

SPASSBRINGER

MAKRELE "HAUSFRAUENART"	Gebeizt und geräuchert, mit Zwiebelconfit, Sauerrahm und Apfel-Selleriesud	18
SHABU SHABU	Ochsenschwanz, mit rohem Rinderfilet, Pulpo, Buchenpilzen und Shabu Shabu Fond	19
JAKOBSMUSCHEL	Gebraten, mit Pastinake, Fond & Mousse vom Marensin Huhn und Passepierre	19
	Gerne bieten wir Ihnen hierzu Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an	

WASSERSTOFF

ROTZUNGE	Geflämmt, mit Lardo, wildem Brokkoli, Nordsekrabben und Räucherfisch-Dashi	18
BAYRISCHE GARNELE UND KABELJAU	Ceviche und gebraten, mit Tapioka, Weißkohl und Borschtsch-Fond	19
SEETEUFEL IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Geräuchertes Bäckchen, mit Kürbis und Purple Curry-Fond	21
	im Pergament gegart, mit Linsen, Kürbiskernen und Kürbisschaum	

SÜSSKRAM

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne, Birnen- Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
ZWETSCHGE	Gebacken und als Gel, mit Mandeleis und Rumsahne	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokosschaum und Passionsfruchtkernen	13

GEMÜSEGARTEN

POWERADEN	Gebraten, mit Artischockenpüree, Olivenöl und Paprikasaft	17
BIOEI	Bei 63°C gegart, mit Schwarzwurzeln, Kartoffelschaum und Spinat	16
	Gerne bieten wir Ihnen hierzu Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an	

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	18
HIRSCHKALBRÜCKEN	Gebraten, mit Petersilienwurzel, Grünkohl, Mohn und fermentiertem Rotkohlsaft	23
OCHSENBACKE	Geschmort, mit Sellerie aus dem Salzteig, Kalbszunge und Champignons	21

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
VACHERIN MONT D'OR	Lauwarm, mit Feldsalat und Maronen in Trüffelhonig	15
	Gerne bieten wir Ihnen hierzu Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an	