

SPASSBRINGER

GELBFLOSSEN MAKRELE	Roh mariniert, mit Taschenkrebs, Blumenkohl und Taschenkrebsfond	23
SHABU SHABU	Fond, mit Ochenschwanz, Tataki vom Rind und Enoki Pilzen	23
BARBARIE ENTE	Geräucherte Brust und Mousse, mit weißer Beete und Fond von fermentierter Roten Beete	22

WASSERSTOFF

GLATTBUTT UND CALMAR	Gebraten, mit Fenchelpüree und Fenchelsalat, Escabeche und Paellafond	24
ZANDER	Gebraten und roh mariniert, mit fermentiertem Weißkohl, Sülze und Riesling-Senf-Sauce	24
SAIBLING IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit fermentiertem Lauch, Saiblingskaviar und Räucherfischfond Im Pergament gegart, mit geflämmtem Lauch, Lauchasche und Meerrettich-Beurre Blanc	26

SÜSSKRAM

SCHNEEBALL	Brownie, mit Schokoladen- ganache, Gewürzschnee und Blutorange	16
MILCH UND HONIG	Dickmilchcrème, mit Milcheis, Quitte, schwarzen Nüssen und Honigmolke	15

GEMÜSEGARTEN

KARTOFFELACKER	Ramona Kartoffel in Salz gegart, mit Zwiebelcrème, Schnittlauch und Knoblauchbutter	18
SCHWARZWURZEL	Glasiert und als Püree, mit schwarzem Trüffel, Trompetenpilzen und Trüffel Fond	21

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	21
DEUTSCHE FÄRSE	Dry Aged Roastbeef, mit gefüllten Champignons, Mark und Grillgemüsecreme	27
ÉTOUFFÉE TAUBE	Gebraten, mit Rucolapüree, Taubenleber, Kräuterseitlingen und Olivenjus	26

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN	Mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	17
VACHERIN MONT D'OR	Lauwarm, mit lila Kartoffel, Birne und Feldsalatsauce	17