

DEGUSTATIONs MENÜ

SAUERLÄNDER SAIBLING

RADIESCHEN, RETTICH,
SAIBLINGSKAVIAR

3

PILZLEBER FFF

PILZE, ANANAS, ESTRAGON



PRUNIER KAVIAR QIANDAO PREMIUM

EIERSTICH, LAUCH, RÄUCHERAAL

2,3,5

BALFEGO THUNFISCH

ROTE BEETE, MEERRETTICH,
SCHNITTLAUCH

3

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER

GRÜNE PAPRIKA, SAUERKRAUT,
GULASCHSAFT

3

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

ROMANASALATHERZ, BABY MAIS,
ROSCOFF ZWIEBELN

8

BERGISCHER MILCHREIS

KIRSCHEN, ZITRONENMELISSE,
ZIMTBLÜTE



7-GANG MENÜ

PREIS IN €
PRO PERSON 165

6-GANG MENÜ
(OHNE PILZLEBER)

149

5-GANG MENÜ

(OHNE PILZLEBER & KAVIAR)

133

DEGUSTATIONs MENÜ VEGETARISCH

EISZAPFEN

GETREIDE, RADICCHIO,
HONIG-VINAIGRETTE



PILZLEBER FFF

PILZE, ANANAS, ESTRAGON



EIERSTICH

BERGLINSEN, PERIGORD TRÜFFEL,
LAUCHVINAIGRETTE



2,5

JAKOBSMUSCHEL FFF STYLE

GARTENGURKE, MOAI KAVIAR,
REIS



AUBERGINE

GRÜNE PAPRIKA, GULASCHSAFT



1

BERGISCHER PILLEKUCHEN

BLUTWURST, BIRNE



2

BERGISCHER MILCHREIS

KIRSCHEN, ZITRONENMELISSE,
ZIMTBLÜTE



7-GANG MENÜ

PREIS IN €
PRO PERSON 165

6-GANG MENÜ
(OHNE PILZLEBER)

149

5-GANG MENÜ

(OHNE PILZLEBER & EIERSTICH)

133

KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN DER KARTE SIND VORBEHALTEN.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER. BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER SERVICETEAM.

ALLERGENE|1: SCHALENFRÜCHTE|2: EIER|3: FISCH|4: SENF|5: SOJA|6: ERDNÜSSE|7: KREBSTIERE|8: MILCHPRODUKTE|9: SELLERIE|10: SESAM|11: WEICHTIERE|12: GLUTEN : VEGETARISCH : VEGAN