

menü

mai

vegetarisch

special de claire austern

1 St. 4 | 6 St. 22

amuses

brot von domberger, fassbutter

sauerampfer, karotte, kerbel, leindotteröl

2020 seckinger, mäushöhle riesling kabinet

rote paprika, burrata, bohnenkraut, taggiasca oliven*

2020 luddite, saluez le saboteur

pici, zitrone, spinat, melange noir

2020 maison emmanuel giboulot, bourgogne blanc

spargel, meerrettich, eigelb, johannisbeerholz

2020 alessandro viola, sinfonia di bianco

blutorange, dill, lakritz*

copenhagen distillery, dill and anise

zitrus, olivenöl, milch von stolze kuh, fenchel

yuzu-limoncello

extra: stilton, staudensellerie, apfel, haselnuss 15

1995 hermann ludes, riesling kabinet 11

essen 78 | getränke 48

kl. menü ohne* 62 | getränke 38

preussenquelle 0,75l 6

über inhaltsstoffe und allergene geben wir euch gerne auskunft.

menü

mai

nicht-vegetarisch

special de claire austern

1 St. 4 | 6 St. 22

amuses

brot von domberger, fassbutter

ikejime dorade, meyer zitrone, koriandersaat

2019 afianes wines, litani

miesmuscheln, spinat, gochujang, champagner*

2018 guillemot-michel, une bulle

kartoffel, molke, liebstöckel

dorst & consorten merwut

sulmtaler huhn von odefey, champignon, jus

2018 ca' di mat, los peros

blutorange, dill, lakritz*

copenhagen distillery, dill and anise

banane, sesam, miso, rahm

cesar florido, amontillado cruz del mar

extra: stilton, staudensellerie, apfel, haselnuss 15

1995 hermann ludes, riesling kabinett 11

essen 78 | getränke 48

kl. menü ohne* 62 | getränke 38

preussenquelle 0,75l 6

über inhaltsstoffe und allergene geben wir euch gerne auskunft.