



Unsere Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

Südafrikanische Langustine

Tomate / roter Oxalis / Lardo / Wildkräuter

Steinköhler

Safran / Risotto / Meeresfrüchte / Noilly Prat / Dill

Delice vom französischen Kaninchen

Perlgrauben / Trockenfrüchte / Estragon / Sellerie

Pre Dessert

Mirabelle

Weißer Valrhona Ivoire Schokolade / Rosmarin / Limette

Petits Fours

3 Gänge 85 € (2 Gänge + Dessert)

4 Gänge 120 € (3 Gänge + Dessert)

5 Gänge 150 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen und Zusatzstoffen.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

à la carte Preis: 37 €

Thunfisch in zwei Gängen

Koriander / Sesam / Avocado / Seidentofu / Wasabi / Soja / Rettich

à la carte Preis: 42 €

Südafrikanische Langustine

Tomate / roter Oxalis / Lardo / Wildkräuter

à la carte Preis: 40 €

Steinköhler

Safran / Risotto / Meeresfrüchte / Noilly Prat / Dill

à la carte Preis: 36 €

Delice vom französischen Kaninchen

Perlgraupen / Trockenfrüchte / Estragon / Sellerie

à la carte Preis: 35 €

Silver Hill Entenbrust

Ananas / Entenzunge / Süßkartoffel / Pflaumenwein /

Pak Choi / Kimchi / Zitronengras

à la carte Preis: 37 €

Passionsfrucht

Erdnuss / Butternut Kürbis

à la carte Preis: 20 €

Mirabelle

Weißer Valrhona Ivoire Schokolade / Rosmarin / Limette

à la carte Preis: 19 €