



Das Hauptmenü

“Nr. 1“

Holunder | Wasabi | Kohlrabi | Grüner Apfel
Apfel Kohlrabi Rose | Wasabi Mayonnaise | Sorbet vom grünen Apfel

“Nr. 2“

Thunfisch | Wassermelone | Tomate | Fenchel
Thunfischtatar | Wassermelonen Sud | Variation von der Tomate | Fenchelsalat

“Nr. 3“

Steinbutt | Erbse | Bärlauch | Ei
Confierter Steinbutt | Duett von der Erbse | Bärlauch Gremolata | Wachswieches Ei

“Nr. 4“

Wagyu | Unagi | Kaviar | Aubergine | Cashew
A5+ Roastbeef | Aal Jus | Auberginen Püree | Curry Cashewnüsse

“Nr. 5“

Orange | Kardamom | Cachaça
Orangenmarmelade und Sorbet | Cachaca Sauce | Brösel und Küchlein vom Kardamom

“Nr. 6“

Erdbeere | Opalys | Sauerklee
Confit von der Erdbeere | Sauerklee Eis | Weiße Schokoladen Creme

4-Gang Menü 120 € | 5-Gang Menü 135 € | 6-Gang Menü 150 € | 7-Gang Menü 165 € | 8-Gang Menü 180 €

Weinreise: 4-Gang 55 € | 5-Gang 65 € | 6-Gang 75 € | 7-Gang 85 € | 8-Gang 95 €



Signature Dishes

“Nr. 1.2“

Wagyu | Avocado | Kaviar | Ponzu
Tatar vom Rind | Avocado Creme | Oscietra Kaviar | Ponzu Sud

“Nr. 2.3“

Thunfisch | Dashi | eingelegtes Gemüse
Tataki vom Thunfisch | Gewürz Beurre Blanc | Süß saures Gemüse

“Nr. 3.4“

Reh | Beete | Maiwipfel | Molke
Rosa Rehrücken | Rote Beete Tatar | Fichten Triebe | Joghurt

“Nr. 4.6“

Brioche | Käse | Birne | Salat
In Butter gebratenes Brioche | Eingelegte Bimen | Geflämmter Salat

4-Gang Menü 120 € | 5-Gang Menü 135 € | 6-Gang Menü 150 € | 7-Gang Menü 165 € | 8-Gang Menü 180 €

Weinreise: 4-Gang 55 € | 5-Gang 65 € | 6-Gang 75 € | 7-Gang 85 € | 8-Gang 95 €