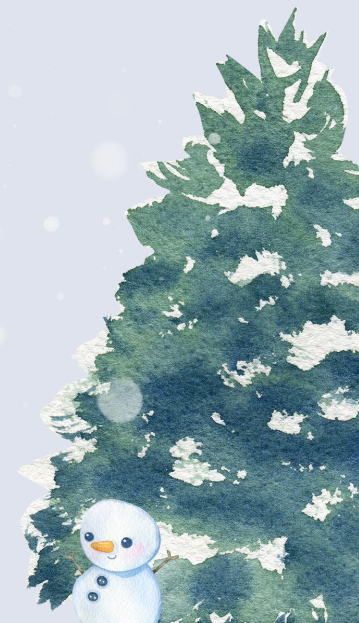




WENN
HERBST
AUF
WINTER
TRIFFT





WENN HERBST AUF WINTER TRIFFT



STÖR TATAR

19

Kaviar | Dill | Zitrus | Kohlrabi | BlinQ Blossom | Beurre Blanc



SOUS VIDE ROTKOHLE

16

Apfel | Walnuss | Sauerrahm



KARTOFFEL LAUCHSUPPE

14

Rauchöl | Asche | Röstzwiebel

SKREIFILET

34

zweiterlei Beluga | Linsen | Kaviar | Speck

GÄNSEBRUST

36

Rotkohl | Zwetschge | Kartoffelknödel | Madeira | Orange



HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

28

Spitzkohl | Rahm | Röstzwiebel | Schnittlauch

RINDERBÄCKCHEN

32

Sellerie | Petersilienwurzel | Rotwein

ENTENBRUST

34

Kartoffel | Quitte | Cranberry



BLUMENKOHLE STEAK

27

Lima-Bohnen | Chimi Churri

KOKOSMILCHREIS ARANCINI

15

Apfel | Kürbis | Pismaniye

DREI- ODER FÜNF GANG MENÜ

3 GANG 55

1. Stör Tatar, Sous vide Rotkohl oder Kartoffel-Lauchsuppe
2. Skreifilet, Gänsebrust, hausgemachte Spätzle, Rinderbäckchen, Entenbrust oder Blumenkohl Steak
3. Kokosmilchreis Arancini

5 GANG 70

1. Stör Tatar oder Sous vide Rotkohl
2. Kartoffel-Lauchsuppe
3. Skreifilet
4. Gänsebrust, hausgemachte Spätzle, Rinderbäckchen, Entenbrust oder Blumenkohl Steak
5. Kokosmilchreis Arancini

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service- oder Küchenpersonal!





WHEN AUTUMN MEETS WINTER



STURGEON TATAR

19

caviar | dill | citrus | kohlrabi | bubble blossom | beurre blanc



SOUS VIDE RED CABBAGE

16

apple | walnut | sour cream



POTATO LEEK SOUP

14

smoked oil | ash | roasted onion

SKREIFILET

34

two kinds of beluga | lentils | caviar | bacon

GOOSE BREAST

36

red cabbage | plum | potato dumplings | Madeira | orange



HOMEMADE SPAETZLE

28

pointed cabbage | cream | fried onions | chives

BEEF CHEEKS

32

celery | parsley root | red wine

DUCK BREAST

34

potato | quince | cranberry



CAULIFLOWER STEAK

27

lima beans | chimichurri

COCONUT MILK RICE ARANCINI

15

apple | pumpkin | pismaniye

THREE OR FIVE COURSE MENU

3 COURSE 55

1. sturgeon tartare, sous vide red cabbage or potato leek soup
2. skrei fillet, goose breast, homemade spaetzle, beef cheeks, duck breast, or cauliflower steak
3. coconut rice pudding arancini

5 COURSE 70

1. sturgeon tartare or sous vide red cabbage
2. potato leek soup
3. skrei fillet
4. goose breast, homemade spaetzle, beef cheeks, duck breast, or cauliflower steak
5. coconut rice pudding arancini

*Dear guests,
information about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances
is available on request from our service or kitchen staff!*