

VEREHRTE GÄSTE,

IN UNSEREM RESTAURANT KÖNNEN SIE SICH IHR  
PERSÖNLICHES MENÜ AUS VORGEGEBENEN GERICHTEN,  
SELBST ZUSAMMENSTELLEN.

DABEI ÜBERLASSEN WIR IHNEN DIE WAHL,  
FÜR WELCHE GERICHTE SIE SICH ENTSCHEIDEN.  
WIR BERATEN SIE GERNE ODER  
STELLEN IHNEN EIN INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN.

DEAR GUESTS,

IN OUR RESTAURANT YOU CAN GET YOURS  
PERSONAL MENU FROM GIVEN DISHES,  
ASSEMBLE YOURSELF.  
IN DOING SO, WE LEAVE YOU WITH THE CHOICE  
WHICH DISHES YOU CHOOSE.  
WE ARE HAPPY TO ADVISE YOU OR  
PUT TOGETHER AN INDIVIDUAL MENU.



4 GÄNGE MENÜ	88 €
5 GÄNGE MENÜ	99 €
6 GÄNGE MENÜ	110 €
7 GÄNGE MENÜ	120 €
8 GÄNGE MENÜ	130 €

# NIGRUM

ERLÄUTERUNGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN KÖNNEN GERN  
BEI UNSEREM PERSONAL ANGEFRAGT WERDEN

## M E N Ü

GESCHMORTE BEETE & MÖHREN  
GRÜNKOHL – MEERRETTICH – PASTINAKE  
BRAISED BEETS & CARROTS  
KALE – HORSERADISH – PARSNIP

\*

SELLERIECREMESUPPE  
APFEL – PETERSILIE  
CELERY CREAM SOUP  
APPLE – PARSLEY

\*

KABELJAU  
MISO – KIMCHI  
COD  
MISO – KIMCHI

\*

SEPIA PASTA MIT SCHAFSKÄSE  
JOHANNISBEEREN – TRÜFFELSCHAUM  
SEPIA PASTA WITH SHEEP'S CHEESE  
CURRANTS – TRUFFLE FOAM

\*

CASSIS GIN

\*

LAMMHÜFTE  
AUBERGINE – ZWIEBEL – PAPRIKA  
GEBACKENES RISOTTO  
LAMB HIP  
EGGPLANT – ONION – PAPRIKA  
BAKED RISOTTO

\*

SELECTION FROMAGE  
VON AFFINEUR MAITRE ANTONY  
SELECTION FROMAGE  
BY AFFINEUR MAITRE ANTONY

\*

MALZ  
SCHOKOLADE – MALZMILCH  
MALT  
CHOCOLATE – MALTED MILK