

## **Kleines Menü**

### Gebeizte Gelbschwanzmakrele

Petersilienwurzel – Gemüsesud – Apfelwasabieis

28,00

### Gebratene Jakobsmuscheln

Butternutkürbis – Dashi Beurre blanc

29,00 / 43,00

### Short rib und Tatar vom US-Beef

Kokosselleriepüree – Zwiebel – gepickelte Gurke

42,00

### Bahibé Schokolade

Zwetschge – Kakaosorbet

18,00

–

Menü

105,00

## **Vegetarisches Menü**

### Gewürzkürbis

Yuzu – Preiselbeere

22,00

### Geschwenkte Poweraden

Paprika – Escabeche – Feta

18,00

### Kartoffelteigtasche mit Waldpilzen gefüllt

Sellerie – Parmesansud

28,00

### Geröstete Bananen

Pecannuss – Jivaraschokolade

18,00

–

Menü

80,00

## Großes Menü

### Gänseleberparfait

Pfirsich – Hijikialge – Reis

27,00

### Fjordforelle

Auster – Rote Beete – Meerrettich

29,00 / 43,00

### Sanft gegarter Hummer

Blumenkohl – Tom Yam Sud

35,00 / 51,00

### Hirschkalbsrücken

Steinpilze – Mirabelle – Schupfnudeln

48,00

### Brie de Meaux

Quitte – Pumpernickel

10,00

### Heidelbeere

Gin – Rosenblüte

9,00

### Matcha Cheesecake

Drachenfrucht – Yuzusorbet

18,00

–

Menü

145,00



Unsere Gerichte bieten wir Ihnen gerne auch einzeln à la carte an.

Gerne können Sie unser kleines und vegetarisches Menü bis 13.45/20.45 Uhr und unser großes Menü bis 13.30/20.30 Uhr bestellen.

Bei Änderungen oder Umbestellungen innerhalb der Menüs, erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.

Gerne helfen wir Ihnen, bei Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.