

'ET KÜTT WIE ET KÜTT'

OMNIVORE 85,00
6 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

VEGETARISCH 80,00
6 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

GETRÄNKEBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG 55,00
4 WEINE & WASSERFLATRATE

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG 45,00
4 DRINKS & WASSERFLATRATE

MIXED BEGLEITUNG 50,00
2 WEINE & 2 DRINKS & WASSERFLATRATE

A LA CARTE

SALTY SNACKS 9,00
FERMENTIERT | EINGELEGT | GEGRILLT

KARTOFFELBRIOCHE 9,50
COMTÉ | STAUDENSELLERIE | TRAUBE

SPARGEL 19,00
LÖWENZAHN | BÄRLAUCH | KAROTTENÖL

KARTOFFELPASTA 23,00
EIGELB | ZITRONENTHYMIAN | DASHI

STÖR 23,00
SCHWARZE ZITRONE | MÖNCHSBART | KOMBU

PITHIVIER 31,00
TOPINAMBUR | TRÜFFEL | EINGELEGTER RETTICH

BRESSE HUHN 31,00
HASELNUSS | LAUCH | SAUERRAHM

SABINE'S ZIEGENKÄSE 16,00
DAMPFBROT | SCHWARZER APFEL | WALNUSS

JOHANNISBEERHOLZ 15,00
YUNA 37% | RHABARBER | SAUERAMPFER

Preise in € inkl. MwSt.

Allergene und/oder Unverträglichkeiten? fragt gern unser Team

'ET KÜTT WIE ET KÜTT'

OMNIVORE 85,00
6-COURSE SURPRISE MENU

VEGETARIAN 80,00
6-COURSE SURPRISE MENU

PAIRING

WINE PAIRING 55,00
4 WINES & UNLIMITED WATER

NON - ALCOHOLIC PAIRING 45,00
4 DRINKS & UNLIMITED WATER

MIXED PAIRING 50,00
2 WINES, 2 DRINKS & UNLIMITED WATER

A LA CARTE

SALTY SNACKS 9,00
FERMENTED | PICKLED | GRILLED

POTATO BRIOCHE 9,50
COMTÉ | CELERY | GRAPES

ASPARAGUS 19,00
DANDELION | WILD GARLIC | CARROTOIL

POTATO PASTA 23,00
EGGYOLK | THYME | DASHI

STURGEON 25,00
BLACK LEMON | MONKS BEARD | KOMBU

PITHIVIER 31,00
JERUSALEM ARTICHOKE | TRUFFLE | PICKLED
VEGETABLE

BRESSE CHICKEN 31,00
HAZELNUT | LEEK | SOURCREAM

SABINE'S GOAT CHEESE 16,00
STEAMED BREAD | BLACK PEAR | WALNUTS

BLACK CURRANT WOOD 15,00
YUNA 37 % | RHUBARB | SORREL