



Menüempfehlung

Geräuchertes Filet vom Aal

Wasabi Mayonnaise, Flageolet-Bohne, Kräutersaitling
Smoked Eel Filet, Wasabi Mayonaise, Flageolet Bean, King Oyster Mushrooms

Trüffel-Selleriesuppe

Perigord-Trüffel, Apfel Chutney
Celeriac Soup, Perigord Truffel, Apple Chutney

Gebratener Hirschrücken

Crue de Cacao , Quitte, Semmelknödel, Rosenkohl
Venison Backstrap, Cacao Nibs, Quince, Bread Dumpling, Brussel Sprout

Amarena-Kirsch-Mousse

Weißes-Schokoladeneis, Zart-Bitter-Crumble
Amarena Cherry Mousse, White Chocolate Ice Cream, Dark Chocolate Crumble

oder / or

Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

Menü 105 EURO

Käse als Dessert 8 EURO Aufpreis

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups,
ingredients please ask for our special menu.

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt./ the prices include 19% tax