

# MENÜ ZUR WEINSTEIGE

AMUSE GUEULE



SCHWARZWÄLDER BACHFORELLE  
GRÜNER APFEL • DILL • DAIKON  
SUDACHI • BUTTERMILCH



JAKOBSMUSCHEL  
CHAWANMUSHI • KOHLRABI  
ROTGARNELEN-BISQUE



KABELJAU  
TAKOYAKI • GEBRANNTER LAUCH  
MISO-EIGELB • RETTICH



WAGYU A5  
PAK CHOI • EDAMAME  
RHABARBER



RÜCKEN & BRIES VOM HEIMISCHEN KALB  
FRÜHLINGSMORCHEL • ERBSE  
ROSA INGWER



ROQUEFORT • BLÜTEN-HEUMILCHKÄSE  
MANGO • KAROTTE • MACADAMIA NUSS  
SAUERAMPFER • FRÜCHTEBROT

*ODER*

OPALYS VALRHONA SCHOKOLADE  
KOKOSNUSS • GURKE • YUZU  
KUMQUAT • LIEBSTÖCKEL

6-GÄNGE MENÜ € 175,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 79,-

5-GÄNGE MENÜ OHNE WAGYU € 145,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 69,-

4-GÄNGE MENÜ OHNE WAGYU & KABELJAU € 115,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 59,-

*AB 5 GÄNGE SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH EIN PRÉ-DESSERT*

# VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE GUEULE



ROTE BETE

BLUTORANGE • ERDNUSS • KERBEL

TIGERMILCH • QUINOA



SHIITAKE CONSOMMÉ

SCHWARZER KNOBLAUCH • ERBSE



GEBEIZTER SELLERIE

YUZU • SCHNITTLAUCH • TRAUBE

UMIBUDO • GERÄUCHERTE SALZMANDEL



KOSHIHIKARI-REIS

WASABI-ROTKOHLGELÉE • EDAMAME

KOMBU-BEURRE BLANC



MISO - POMMES DAUPHINE

BLUMENKOHL • VADOUVAN

SPINAT • PERLZWIEBEL



ROQUEFORT • BLÜTEN-HEUMILCHKÄSE

MANGO • KAROTTE • MACADAMIA NUSS

SAUERAMPFER • FRÜCHTEBROT

ODER

OPALYS VALRHONA SCHOKOLADE

KOKOSNUSS • GURKE • YUZU

KUMQUAT • LIEBSTÖCKEL

6-GÄNGE MENÜ € 155,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 79,-

5-GÄNGE MENÜ OHNE KOSHIHIKARI-REIS € 130,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 69,-

4-GÄNGE MENÜ OHNE KOSHIHIKARI & SELLERIE € 105,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 59,-

AB 5 GÄNGE SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH EIN PRÉ-DESSERT

# UNSER KLEINES MENÜ

DIENSTAGS BIS DONNERSTAGS  
AUSSER VOR FEIERTAGEN

AMUSE GUEULE



SHIITAKE CONSOMMÉ  
SCHWARZER KNOBLAUCH  
ERBSE



*UNSER KLASSIKER:*

ZARTER SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN  
VOM SÜDDEUTSCHEN LANDRIND „DRY-AGED“  
ROTWEINSCHALOTTEN • HAUSGEMACHTES MAULTÄSCHLE  
HANDGESCHABTE SPÄTZLE • SPINATSCHUPFNUDELN  
FILDERSAUERKRAUT

ODER

FELDSALAT IN PINIENKERNDRESSING



ROQUEFORT • BLÜTEN-HEUMILCHKÄSE  
MANGO • KAROTTE • MACADAMIA NUSS  
SAUERAMPFER • FRÜCHTEBROT

ODER

OPALYS VALRHONA SCHOKOLADE  
KOKOSNUSS • GURKE • YUZU  
KUMQUAT • LIEBSTÖCKEL

3-GÄNGE MENÜ € 78,-

HOCHWERTIGE WEINBEGLEITUNG MIT KOMMENTIERUNG € 45,-

## KINDER - MENÜ

(NUR FÜR KINDER & JUGENDLICHE BIS 14 JAHREN)

### AMUSE GUEULE



RINDERKRAFTBRÜHE  
HAUSGEMACHTES MAULTÄSCHLE



KLEINER SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN -DRY-AGED-  
VOM SÜDDEUTSCHEN LANDRIND  
HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN  
HANDGESCHABTE SPÄTZLE  
KLEINER SALAT



LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN  
KIRSCHEN • VANILLE-EIS

3-GÄNGE MENÜ € 39,-