

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,--