



Champagner Brut

€ 14

Alsace Cremant

€ 11

Bodegas Ximónez-Spinola

Fermentacion Lenta

Old Harvest Pedro Ximenez D.O.

€ 7.5

Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuschel

Pumpernickel | Süßkartoffel | Wassabi | Spinat

€ 16

Tatar vom Rind

Wachtel Ei | Kapern | Saiblings Kaviar | Schalotten

€ 17 Vorspeise

€ 27 Hauptgang

Suppen

Cremsuppe von der Taube

Zigarre aus der Brust

€ 14

Essenz von der Ramati Tomate

Gemüseperlen

€ 9

Hauptgänge

Hirschrücken

Cashew | Pastinake

Shitake | Krapfen | Wachholder

€ 32

Onglet vom Wagyu

Thaispargel | Eiszapfen

Trüffel Kartoffel | Gesmokte jus

€ 31

Vegetarisch

Gefüllter Ravioli

Getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Taleggio

€ 18

Aus dem Meer

Filet vom Skrei

Petersilienwurzel | Karotte | Risotto

Molke | Lavendel

€ 33

Ganze Seezunge

für 2 Personen am Tisch filetiert

Zitronen Butter | Saisongemüse | Petersilien Kartoffeln

€ 44 p.P

Dessert

Rubyschokolade | Jackfruit

Thaibasilikum | Lakritze

€ 13

Sweet of the day

€ 10

À LA CARTE