

Dinner

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.



Brot&Butter

Forelle
Brokkoli, Mandeln

Steckrübe
Bohnen, Lardo

Stör
Bittersalate, Holunder

Pfaffenschnittchen
Hühnerherz, Pilze

Schwein
Sellerie, Haselnuss

Preiselbeere
Mascarpone, Lorbeer

süße Kleinigkeiten

6 Gänge // 139,-

weitere Gänge auf Nachfrage möglich

Wasserpauschale // 8,-

Dinner

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.



Brot&Butter

Estragon
Gelbe Bete, Miso

Steckrübe
Bohnen, Salbei

gebackener Käse
Mais, Fenchel

Gemüse
Pilze, Salat

Sellerie
Maronen, Liebstöckel

Zwetschge
Cashew, Joghurt

süße Kleinigkeiten

6 Gänge // 139,-

weitere Gänge auf Nachfrage möglich

Wasserpauschale // 8,-

dinner

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.



bread&butter

trout
brokkoli, almonds

turnip
beans, lardo

sturgeon
bitter salads, elderflower

chicken oysters
heart, mushrooms

pork
celery, hazelnut

cranberry
mascarpone, laurel

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-

dinner

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.



bread&butter

tarragon
yellow beetroot, miso

turnip
beans, sage

baked cheese
sweet corn, fennel

vegetables
mushrooms, lettuce

celery
chestnuts, lovage

plum
cashew, yoghurt

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-