



Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Klare Rehconsommée mit Pfifferlingen und Petersilienwurzel
Deer consommé with chanterelle and parsley root

€ 10,00

Rosa gebratenes Teres Major an Brombeer-Schalotten-Jus, glacierten
Schwarzwurzeln und Kartoffel Pavé
Teres major steak with blackberry shallot jus, black salsify and potato pave

€ 28,00

Gegrillter Loup de mer mit Nussbutterschaum, Blumenkohlcrème und
Maronengnocchi
Grilled sea bass with brown butter, cauliflower cream and sweet chestnut gnocchi

€ 24,00

Vegane Falafel mit Rote Bete Crème, Grünkern und Meerrettichschaum
Falafel with red beet, spelt grain and horse radish

€ 17,00

Gewürztes Kürbisparfait mit Schokoladenbiscuit und Espressokaramell
Pumpkin parfait with chocolat biscuit and espresso caramel

€ 12,00