



Speisekarte

Konfiertes Eigelb mit geräuchertem Eiweiß, Rahmspinat Und Kartoffeln 13,- €

Filet vom Edelwaller mit Senf-Kohl, Dill, Pflaume und Gurke 14,- €

Wachtelbrust mit Kohlrabi, Haselnuss, Physalis und Kerbel 14 €

Corned-Beef mit Kaisergranat, Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Blutorange 18,- €

Geschmorte Backen vom Ibericoschwein mit Lauch, Kräutersaitlingen , Aprikose und Kerbelknolle 26,-€

Kalbstafelspitz mit Sherry-Jus, Saubohnen, Mini-Pak Choi, Birne Und Petersilienwurzeln 25,- €

Seeteufel mit Pulpo, Wirsing, Ingwer und Quitte 29,- €

Käseauswahl mit Chutney 9,- / 16,- €

Crema Catalana mit Mascapone-Creme, Zitrusfrüchtekompott und Passionsfrucht-Sorbet 11,- €

Apfeltarte mit Vanilleespuma und Aprikosen-Sorbet. 12,-

Menü

4-Gänge ohne Konfiertes Eigelb- ohne Seuteufel 63,- €

5-Gänge ohne Konfiertes Eigelb 74,- €

6-Gänge 85,- €

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag von 18:00 Uhr – 23:00 Uhr

Warme Küche täglich bis 21:30 Uhr