

*tagesmenü am montag*



*tatar vom milchkalb*

mit Trüffel Crème Fraîche, Parmesan und Mini-Vogersalat

*steinpilz consommé*

mit Ricotta Ravioli, Wurzelgemüse und Sherry

*zanderfilet*

mit Kartoffelmousseline, Baby Spinat  
und violetter Senfschaum

*rosa gebratene lammhüfte*

mit weißen Bohnen, Romanesco und Zwiebelmarmelade

*weiße schokolade*

mit Himbeeren, Mandeln und Limonensorbet

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49

*tagesmenü am dienstag*



*knollensellerie*

mit Haselnuss, Kaffee und Apfel

*bergkäseravioli*

mit Blattspinat und Belper Knolle

*forelle „müllerin art“*

mit Petersilienpüree, Zitrone und Kartoffelknusper

*miral entenbrust*

mit Süßkartoffel, Junglauch und Vogelbeeren

*walnussbrownie*

mit Karamell, Blutorange und weißer Schokolade

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49

*tagesmenü am mittwoch*



*marinierte flusskrebse*  
mit Limette, Erbsen und Gurke

*rote gazpacho*  
mit Estragonsorbet und Fenchel

*red snapper*  
mit Cajun-Spitzkohl, Karotte und Wildreis

*us bürgermeisterstück*  
mit Paprika, Mais und Chimichurri

*joghurtmousse*  
mit Cassis, Vanille und Bergamotte

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49

*tagesmenü am donnerstag*



*black angus roastbeef*

mit Teriyaki, Shiitake Pilzen und Sesam

*salbei gnocchi*

mit Staudensellerie, Haselnuss und Tomatenschaum

*bouillabaisse*

mit Garnelen Croustillon, Wurzelgemüse  
und Frühlingslauch

*spanferkelbäckchen*

mit Topinambur, Südtiroler Speck und Buchenpilzen

*tarte au citron*

mit Baiser, Pistazie und grünem Tee

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49

*tagesmenü am freitag*



*gegrillte wassermelone*

mit Bio Gourmand Figue, marinierten Feigen  
und Brunnenkresse

*erbsenrahmsuppe*

mit Meerrettich und Majoran

*konfierte jakobsmuschel*

mit Vanille-Tomatensalsa, Zuckerschoten und Oliven

*flank steak*

mit cremiger Parmesan Polenta, Aubergine und Zucchini

*friandise aus dunkler schokolade  
und kalamansi*

mit Vanille und Mascarpone

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49

*tagesmenü am samstag*



*gegrillter pulpo*

mit Ananas, Mango und Chili

*bio stunden ei*

mit Kartoffelespuma und Sommertrüffel

*wildlachs*

mit Perlgraupenrisotto, Sonnenblumenkernen und  
Petersilie

*kalbsfilet*

mit Quinoa, grünem Spargel und Brombeeren

*tiramisu schnitte*

mit Kaffee, Amaretto und Haselnuss

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49

*tagesmenü am sonntag*



*tataki vom gelbflossen thunfisch*

mit Wasabi, Papaya und Edamame

*selleriesuppe*

mit Purple Curry und gerösteten Cashewkernen

*geflämmt heilbutt*

mit Fregola Sarda, Pak Choi und Krustentierschaum

*maibock*

mit Pfeffercrumble, Birne und gepickelter Chioggia Bete

*cheesecake*

mit Williams Birne, Graham und Ingwereis

---

Fünf Gänge € 75 | Drei Gänge € 49