

Tasting Menü

(mit Amuse, Petit Four)

Kirsche

Bohne | Rahm

Malzpilzbrot

Butter | Molke

Taco

Salatherz | Rübchen

Scholle

Paprika | Wildkräuter

oder

Pfifferling 

Bärlauch | Zwiebel

Kas

Senf | Schalotte

Salzwiesen-Lamm

Spinat | Rahm

oder

Blumenkohl 

Polnische Art

Gouda

gebacken | geschlagen

Buchtel

Pflaume | Petersilienwurzel

8 Gänge 169,- EUR

Weinbegleitung 7 Gläser 89,- EUR | 5 Gläser 69,- EUR

Dienstags - Donnerstags

8 Gänge 159,- EUR

6 Gänge 129,- EUR (ohne Scholle/Pfifferling und Gouda)

Tasting Menu

(with Amuse, Petit Four)

Cherry

Bean | Cream

Malt-Sourdough bread

Butter | Whey

Taco

Salad hearts | Turnips

Plaice

Bell pepper | Wild herbs

or

Chanterelle 

Wild garlic | Walnut

Cheese

Mustard | Shallot

Salt meadow lamb

Spinach | Cream

or

Cauliflower 

Polish style

Gouda

Baked | Whipped

Buchtel (dumpling)

Plum | Parsley root

8 courses 169,- EUR

Wine pairing 7 glasses 89,- EUR | 5 glasses 69,- EUR

Tuesday - Thursday

8 courses 159,- EUR

6 courses 129,- EUR (without plaice/chanterelle and gouda)