

# Tasting Menü

(mit Amuse, Petit Four)

Kohlrabi | süß & salzig

---

Malzpilzbrot | Butter | Molke

---

Zander | Tagetes | Kürbis

oder

Tempeh | Castelfranco | Zwiebel 

---

Shiitake | Kaffee | Reis

---

Kas | Senf | Schalotte

oder

Kas Winter Edition | Consommé | Trüffel

+30,- EUR

---

Wildentenbrust | Sellerie | Holunder  
mit Keule | Schwarzer Knoblauch +15,- EUR

oder

Blumenkohl | Polnische Art 

---

Käsetoast | Tête de Moine | Petersilie

---

Spaghetti Kürbis | Mais | Anis-Ysop

8 Gänge 169,- EUR

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

Dienstags - Donnerstags

8 Gänge 159,- EUR

6 Gänge 129,- EUR (ohne Zander/Tempeh und Käsetoast)

## Early Eve Menu

(18:00h – Ende 19:30h)

Kohlrabi  
süß & salzig

---

Malzpilzbrot  
Butter | Molke

---

Wildentenbrust | Sellerie | Holunder  
mit Keule | Schwarzer Knoblauch +15,- EUR

oder

Blumenkohl   
Polnische Art

---

Spaghetti Kürbis  
Mais | Anis-Ysop

4 Gänge 69,- EUR  
Inkl. Wasser & Espresso

## Early Eve Menu

(6pm - end 7:30pm)

Kohlrabi  
Sweet & salty


---

Malt-sourdough bread  
Butter | Whey

---

Breast of wild duck | Celery | Elderberry  
with duck leg | Black garlic +15,- EUR

or

Cauliflower   
Polish style

---

Spaghetti pumpkin  
Corn | Anise hyssop

4 courses 69,- EUR  
Incl. water and espresso