

weiterdraußen

Eismeergarnelen

Sojasaucen-Eis und Gemüse in Kimchi-Vinaigrette

Steinpilze

Blini und Roscoff-Zwiebel Sud

Kürbis

Entenleber, Ziegenkäse und Kresse Emulsion

Wildlachs

Gebundener Chrysanthemenjus, Mohncreme und Eberesche

Gewürz Krebse

Paprika, Naranjilla, Chili und Tomatillo

«Beefsteak Café de Paris»

Haferwurzeln und Kaffee

Kornapfel

Getreide, Elstar Apfel und Korn

Obatzter mit Reblochon

Kümmel, Laugengebäck, Rettich und Radieschen

Zitrus & Brennnessel

Zitrustarte, Minzbaiser und Brennnessel

Brennnessel-Tee, Zitrusfrüchte und Schokolade

Unsere Menüs servieren wir tischweise.

ganznah

Meer & Wald

Austern und Mufflonschinken, Essig, Meeresspargel und Sauerampfer

Erdartischocke

Topinambur, Quittensaft und Sonnenblumenkerne

Caesar Salat im Herbst

Schnecken, geeister Parmesan und Eigelb

Bootsmann-Scholle

Chicorée-Ceviche und Mais

«Stoppelgans»

Brust und Geschmortes, Buchweizen, Pflaume und Kohl

Kornapfel

Getreide, Elstar Apfel und Korn

Obatzter mit Reblochon

Kümmel, Laugengebäck, Rettich und Radieschen

Köstliche Birne

Kleines Haselnuss-Soufflé, Marone und Birnenessenz

Birne im Strudelblatt, Vanilleschaum und Tonkabohneneis

Menü:

5 Gänge € 110
6 Gänge € 132
7 Gänge € 154
8 Gänge € 176
9 Gänge € 198

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

5 Gläser € 69
6 Gläser € 79
7 Gläser € 89
8 Gläser € 99
9 Gläser € 109