

MENU IN 10 ETTAPEN

WILDCONSOMMÉ, AGNOLOTTI UND LIEBSTÖCKEL
DONAULACHS, FORELLENEIER UND WURZELN IN ESSIG
CRACKER MIT WOLFSBARSCH UND PETERSILIENWURZEL

WEICHES HEU-EI,

PIFFERLINGE, KASTANIEN UND GERÄUCHERTE FELCHEN

GEBRATENER SCHWARZKOHL

WEICHER QUARK UND GREMOLATA-SAUCE AUS DEM WALD

GERÄUCHERTES KALBSBRIES

FRÜHLINGSZWIEBELN, SENF, BLÄTTER UND WURZELKAFFEE

SÜSSWASSER FISCH TARTAR

MARK-, BIRKEN- UND CARDONCELLI-PILZE

CARNAROLI REIS

BITTERE KRÄUTER, FLUSSGARNELN UND HOLUNDERBEEREN

VOLLKORN-AGNOLOTTI MIT GRAUKÄSE

ROHER HASE UND GETREIDESAUCE

SAIBLING IN BIENENWACHS

KNOLLESELLERIE, POLYPODIUM UND KERBEL

SPANFERKEL

THYMIAN, ANANAS RENETTE APFEL UND WILDE BLAUBEEREN

STOCKENTE

WEINREBENSPROSSEN, CHINOTTO UND JOUS MIT ROSMARIN

LÖWENZAHN-HONIG-PARFAIT

HAGEBUTTE UND FERMENTIERTE DINKELCREME

CORNELIAN-REIS-SANDWICH

BIRNEN, GERANIE UND SCHOKOLADE

VERBRENNT GRÜNE MOOSCREME

125€

A LA CART'

VORSPEISEN, PASTA 22€ HAUPTSPEISEN 30€. DESSERT 12€

BROT-, ÖL- UND BUTTERSERVICE 3€

ÄNDERUNGEN DER MENÜS KÖNNEN DEN PREIS ÄNDERN

WINE PAIRING 3 24€ / WINE PAIRING 5 37€ / WINE PAIRING 7 54€

MENU IN 5 ETTAPEN

WILDCONSOMMÉ, AGNOLOTTI UND LIEBSTÖCKEL
DONAULACHS, FORELLENEIER UND WURZELN IN ESSIG
CRACKER MIT WOLFSBARSCH UND PETERSILIENWURZEL

WEICHES HEU-EI,

PIFFERLINGE, KASTANIEN UND GERÄUCHERTE FELCHEN

GEBRATENER SCHWARZKOHL

WEICHER QUARK UND GREMOLATA-SAUCE AUS DEM WALD

VOLLKORN-AGNOLOTTI MIT GRAUKÄSE

ROHER HASE UND GETREIDESAUCE

SPANFERKEL

THYMIAN, ANANAS RENETTE APFEL UND WILDE BLAUBEEREN

QUITTEN

KEFIR-, RUM- UND PFEFFER
ODER KÄSEAUSWAHL

CORNELIAN-REIS-SANDWICH
VERBRENNT GRÜNE MOOSCREME
BIRNEN, GERANIE UND SCHOKOLADE

70€

MENU IN 7 ETTAPEN

WILDCONSOMMÉ, AGNOLOTTI UND LIEBSTÖCKEL
DONAULACHS, FORELLENEIER UND WURZELN IN ESSIG
CRACKER MIT WOLFSBARSCH UND PETERSILIENWURZEL

WEICHES HEU-EI,

PIFFERLINGE, KASTANIEN UND GERÄUCHERTE FELCHEN

GERÄUCHERTES KALBSBRIES

FRÜHLINGSZWIEBELN, SENF, BLÄTTER UND WURZELKAFFEE

SÜSSWASSER FISCH TARTAR

MARK-, BIRKEN- UND CARDONCELLI-PILZE

CARNAROLI REIS

BITTERE KRÄUTER, FLUSSGARNELN UND HOLUNDERBEEREN

SAIBLING IN BIENENWACHS

KNOLLESELLERIE, POLYPODIUM UND KERBEL

STOCKENTE

WEINREBENSPROSSEN, CHINOTTO UND JOUS MIT ROSMARIN

BLUMENKOHL-EIS TOPINAMBUR KUCHEN
UND PASTINAKEN
ODER KÄSEAUSWAHL

BIRNEN, GERANIE UND SCHOKOLADE
CORNELIAN-REIS-SANDWICH
VERBRENNT GRÜNE MOOSCREME

DIE DEGUSTATIONSMENÜS WERDEN GLEICH UND NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH SERVIERT

90€