

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

THUNFISCH ASIA

Trüffel | geschmorte Petersilienwurzel
€ 21

SELLERIE

Haselnuss | Trüffel Beurre Blanc
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

WACHTELBRUST

Balsamico Linsen | gepickelte Schalotte
€ 22

WALDPILZ ESSENZ

Nocke
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

LAMMKRONE

Olivenkruste | Geräucherte
Polenta | Schmorpaprika
€ 36

SKREIFILET

Baby Mais | Dim Sum
Brokkoli
€ 36

PARMESAN RAVIOLI

Geschmorter Lauch
Tomate
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

VALRHONA SCHOKOLADE

Himbeere | Tonkabohne | Pistazie
€ 15

KÄSEVARIATION

Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 49 | ALS 4-GANG MENÜ € 59

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht Weißburgunder

0,1l | € 6,50 | 0,25l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Bannert Blauer Zweigelt

0,1l | € 5,50 | 0,25l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

SEEFORRELLE SOUS VIDE
Dashi | gepickelter Rettich | Süßkartoffel
€ 21

ROTE BEETE
Couscous | Frischkäse | Nuss
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBACKENE GARNELE
Kataifi | Erbse | Karotte
€ 21

SELLERIESÜPPCHEN
Trüffel
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET
Lila Kartoffel | Karotte
Kräutersaitling
€ 38

ZANDER
Spitzkraut Risotto | Lardo
Tomaten Beurre blanc
€ 35

KARTOFFEL-PILZ TASCHE
Petersilienschaum
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

SCHOKOKÜCHLEIN
Flüssiger Kern | Tahiti Vanille | Amerittinieis
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 49 | ALS 4-GANG MENÜ € 59

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Unger „Kalk & Stein“
0,1 | € 7,- | 0,25l | € 12,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Picco Maccario Barbera d`Asti
0,1l | € 6,50 | 0,25l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH
Rotkraut | Buchenpilze | geräucherte Hollandaise
€ 19

ROTE BEETE CARPACCIO
Ingwer | Burrata
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

JAKOBSMUSCHEL
Papaya | Karotte | Erdnuss
€ 22

GEBACKENES EI
Spinat | Kartoffelschaum
€ 15

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

SCHWARZFEDERHUHN
Schwarzwurzel | Champignon
Preiselbeere
€ 37

SAINT PIERRE
Trüffelgnocchi | Fenchelspuma
Muscheln
€ 34

GEMÜSERISOTTO
Parmesan | Pilznage
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

WEIßE SCHOKOLADE
Honig | Passionsfrucht
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 49 | ALS 4-GANG MENÜ € 59

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Clauß Sauvignon blanc
0,1l | € 7,50 | 0,25l | € 14,-

DIGESTIF EMPFEHLUNG DES TAGES

Gutemann Haselnussgeist
2cl | € 8,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GERÄUCHERTER LACHS
Dill | Gurke | Forellenkaviar
€ 21

GEMÜSEBEET
Burrata | Basilikumpesto | Pepper Drops
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEDÄMPFTE BACHFORELLE
Lardo | Blumenkohl | Dashi
€ 21

KAROTTE-INGWER SÜPPCHEN
Grießnocke
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

KALBSRÜCKEN
Kräuterkruste | Petersilienwurzel
Kürbisschaum | gerösteter Pilz
€ 37

GEBRATENER OKTOPUS
Gemüse Perlgrauen | Feige
Safran
€ 35

GEBRATENE KNÖDEL
Tomatenragout | Spinat
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

KAFFEEVARIATION
Eis | Crumble
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 49 | ALS 4-GANG MENÜ € 59

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Clauß Weißer Milan
0,1l | € 4,50 | 0,25l | € 10,-

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Henricks Rose
0,1l | € 4,- | 0,25l | € 7,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

BEEF TATAR

Avocado | Wachtelei | Tapioka
€ 21

LACHS SASHIMI

Nori Blatt | Alge | Soja | rotes Curryeis
€ 21

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

TORTELLINI

Kalbsbries | Lauch | Trüffelschaum
€ 19

SCHWARZWURZEL CAPPUCCINO

Kräuteröl
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GESCHMORTE SHORT RIP

Süßkartoffel | Romanesco
gerösteter Pilz | Misoschaum
€ 35

SAIBLING

Bohnencreme | Salatherz
Zwiebeltexturen | Kaviar
€ 35

GEBACKENES GEMÜSE

Tempura | Sweet Chili
Limetten Mayo
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

BODENSEE BIRNE

Zartbitter Schokolade
€ 15

KÄSEVARIATION

Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 49 | ALS 4-GANG MENÜ € 59

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht Grauburgunder

0,1l | € 5,50 | 0,25l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht „Aufrichtig“ Rot

0,1l | € 6,- | 0,25l | € 11