Menü

Hamachi „cold BBQ“
Bärlauch | Rhabarber | Buttermilch | Holzkohle

Forelle „Waldorf“
Apfel | Sellerie | Dill

Jakobsmuschel „uni“
Karotte | Estragon | Seeigel

Hummer „Rotes Curry“
Fenchel | Zitrone | Meeresaromen | Imperial Kaviar

Kabeljau „the licked“
Grüner Spargel | geräucherte Hollandaise | Kalbszunge

Huhn von Lars Odefey „alles außer Federn“
Pfifferlinge | Erbsen | Sauce Riche

Erdbeere „Obstboden 2020“
Ivoire | Mascarpone | Pistazie

7 Gang – 169,00 €

6 Gang – ohne Huhn – 154,00 €

5 Gang – ohne Hummer und Huhn – 139,00 €

Zu jeder Menüauswahl servieren wir Ihnen mehrere Grüße aus unserer Küche, eine Brotauswahl vom Bäcker Gaues mit handfermentierter Butter, einen Freshmaker vor dem Hauptgang sowie ein Pre Dessert vor und Petit Fours mit hausgemachten Pralinen nach dem Dessert.

Bitte haben Sie Verständnis, dass eine Menü-Änderung
zu einem individuellen Preis führen kann.

Gerne servieren wir Ihnen eine passende Weinbegleitung:
7 Gang – 89,00 €

6 Gang – 75,00 €

5 Gang – 65,00 €