

CHEF-MENÜ

GESCHMORTE URKAROTTE

Pumpnickelerde | Topinamburespuma | Rote Bete Vinaigrette

BRAISED CARROTS

Rye bread | Jerusalem artichoke foam | Beetroot Vinaigrette



HAUSGEMACHTE MARONENGNOCCHI

Petersilienwurzel | Nußbitterschaum | Belper Knolle

HOMEMADE CHESTNUT GNOCCHI

Parsley root | Brown butter | Belper Knolle cheese



ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

Knollensellerie | Quitten | Rosenkohl | Wacholderjus

MEDIUM ROAST OF VENISON SADDLE

Celery root | Quinces | Brussels sprouts | Juniper Jus



PISTAZIEN-VANILLE-GATEAU

Kumquats | Mandarinen-Sorbet

PISTACCHIO VANILLA GATEAU

Kumquats | mandarin sorbet

3 GANG MENÜ € 70
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 24,-

4 GANG MENÜ € 80
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 32,-