

## Vorspeise | Starter

€/MR

Rinderfilet; gebeizt | Blumenkohl in Facetten | Essig Zwiebeln | Sesam Chip  
marinated beef fillet | cauliflower | onion | sesame crisp

19€ / 4750

Kürbisvariation; eingelegt, Creme | Quinoa | Crème Fraiche  
pumpkin variation | quinoa | crème fraiche

15€ / 3750

Aal; geräuchert | Apfel | Pumpernickel  
smoked eel | apple | pumpernickel bread

24€ / 6000

## Zwischengang | Intermediate Course

Kürbiscremesuppe | Eismeergarnelen  
pumpkin cream soup | arctic prawns

14€ / 3500

Tagliolini; getrüffelt  
truffled tagliolini

21€ / 5250

Ravioli; gefüllt | Hummer | Bisque | Safran | Kaiserschote  
lobster ravioli | bisque | saffron | snow pea

22€ / 5500

## Hauptgang | Main Course

Haxe; Kalb | Kohl | Knödel  
veal knuckle | cabbage | dumpling

28€ / 7000

Lammrücken | Petersilienwurzel | Urkarotte | Zwiebel | Blutorangen Kardamom Espuma  
saddle of lamb | parsley root | ancient carrot | onion | blood orange cardamom espuma

36€ / 9000

Steinbutt; filetiert | Kürbiskruste | Kürbistexturen | Holunderjus  
fillet of turbot | pumpkin crust | textures of pumpkin | elderflowerjus

38€ / 9500

Aubergine; gratiniert | Kichererbse | Couscous Taboulée Salat  
gratinated aubergine | chickpea | couscous tabouleh

25€ / 6250

## Nachtisch | Dessert

Haselnusschnitte | Quittenchutney | Quittensorbet  
hazelnut slice | quince chutney | quince sorbet

14€ / 3500

Schokoladen Chili Mousse | Marille | Kumquat  
chocolate chili mousse | apricot | kumquat

12€ / 3000