

menu

Gänseleber

Terrine – Bratapfel – Pflaume – Brioche

Saibling

Chioggia Bete – Kaviar – Buchweizen

Jakobsmuschel

Ochsenmark – Steinchampignons – Schnittlauchfond

Milchkalb

Schulter – Bries – Topinambur – Périgord Trüffel

Ente

Brust – konfierte Keule – Maronen – Grießknödel

Lebkuchen

Schokolade – Mousse – Rumtopf

Menü in **4 Gängen** ohne Jakobsmuschel und Milchkalb 145 EUR

Menü in **5 Gängen** ohne Jakobsmuschel 160 EUR

Menü in **6 Gängen** 175 EUR