

Menü



cassis lavendel sorbet, mandelmousse, feigen chutney



lammrücken, sonnenblumenkruste, schmorzwiebel, ananas, bohnencreme



wilde black tiger garnele, rosmarin rauch, meerrettich, rote beete



kürbis essenz, frischkäse flan, kurbiskern nougatine



gelbschwanz makrele, ponzu sud, kohlrabi, sesam panna cotta

Nachspeisen



sorbetvariation, frische fruchte, mango confit

12
€



cassis lavendel sorbet, mandelmousse, feigenchutney

13
€



pfirsichkompott, vanillecreme, verveineeis, müslicrumble

12
€



valrhona schokoladentarte, himbeere, lassi

14
€



rohmilchkäse, käserei au bouton d 'or mulhouse

15
€

Suppe & Eintopf



Pastinakensuppe

Weinempfehlung



blanc de noirs, trocken 2014 schlossgut istein



vernaccia di san gimignano d.o.c.g. 2014 panizzi

Vorspeisen



sautiertes kalbsbries, pastinakencreme, haselnuss, brunnenkresse

19
€



chicorée, grüner apfel, büffelmozzarella, röstschalotten vinaigrette

14
€



gebackener tintenfisch, fingermöhren, yuzugel, kichererbsen krokette

19
€



muschel fenchel suppe, dill öl, avocado

15
€



wildkräuter, marinierte melone, pumpernickel, pinienkern granola

13
€

Hauptgerichte



kalbsrückensteak, paprika confit, gelbe zucchini, safran polenta

33
€



bachforelle, wilder broccoli, quinoa, sojasprossen

26
€



bretonischer seeteufel, oxsenherz tomate, kartoffel brandade, thymian

38
€



grünes bohnen curry, beluga linsen, kokos chutney, erbsencreme

23
€



rinds roulade, gemischte bohnen, geröstete schalotten, kräuterspätzle

23
€



rinderfilet, glasierter pak choi, dunkles sesamöl, kartoffelpüree

35
€



barbarie entenbrust, mais, eingelegte aprikosen, misomousse

29
€

Tagesteller



schweinefilet, pfefferrahmsauce, glasiertes gemüse, gratin

weinbegleitung 35,00



2013 gigondas vieilles vignes domaine de boissan, rhône, frankreich

9
€



2012 botrytis viognier fsw8b yalumba, wrattonbully, australien

8
€



2012 chardonnay hard ziereisen, baden

12
€



2014 pinot grigio tradizionali doc lis neris, friuli, italien

5
€



2013 riesling, trocken fritz haag, brauneberg, mosel

5
€

dessertweine 5cl



2005 tal lùc, 95% verduzzo, 5% riesling weingut lis neris, friuli, italien

13
€



2007 johanniter, eiswein, weiler schlipf weingut schneider, weil am rhein

8
€

flüssigdesserts



the duke munich dry gin, fevertree tonic, orangenzeste

11
€



mombasa club dry gin, fentimans tonic, zitrone, minze

11
€



ferdinands saar quince gin, pur im gekühlten glas

7
€

feines menü



ziegenfrischkäse, kohlrabilocken, apfel, petersilie



carré vom iberico schwein, ingwerlack, sesamkarotten, püree



pfirsichkompott, vanillecreme, verveineeis, müslicrumble