



1 * Guide Michelin / 2 Hauben Gault Millau

Apero

Gänseleber / Preiselbeere / Brioche | Buchweizen / Caspischer Kaviar
Kroepök/ Wildlachs / Purple Curry | Pulpo / Rauch Paprika / Brodetto
Gillardeau Austern / Himbeer / Vinagre de Jerez

Mise en Bouche du chef

Wildgarnele | Blumenkohl³
Lauchöl | Vinaigrette | Bisque

Menü

Hamachi & Tuna
Butternut Kürbis | Jakitori | Rosa Ingwer

Bio Hühnerei & Baby Spinat
Grana Padano | Bamberger Hörnle | Belper Knolle

Beauty Shot
Vodka | Reichenauer Ingwer | Zitrone

Beef² „grain fed“ & Short Rib
Shimeji Pilze | Süßkartoffel | Wirsing

Pre`
Tiramisu | Cafe | Crumble

Weißer Schokolade & Bodensee Apfel
Granat Apfel | Amaranth | Karamell À la carte

Petit Fours

Menü Signature / Komplett € 195

mit Weinreise € 295