

7 DINING

5 Gang Menü · 89 €

Klassisch.

7 Dining Grüne Soße

Kalbstatar. Ei. Kartoffel.

Scholle

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Johannisbeersorbet

Schwarzfederhuhn

Fermentierte Zitrone. Spargel. Risotto.

Erdbeere

Holunderblüte. Sonnenblumenkerne. Joghurt.

7 DINING

7 Gang Menü · 109 €

Klassisch

7 Dining Grüne Soße

Kalbstatar, Ei, Kartoffel.

Sepia

Wassermelone, Gazpacho-Sud, Pinienkerne.

Scholle

Schmorgurke, Buttermilch, Macadamia.

Johannisbeersorbet

Schweinekinn

Shitake-Dashi, Zuckerschote.

Scharzfederhuhn

Fermentierte Zitrone, Spargel, Risotto.

Erdbeere

Holunderblüte, Sonnenblumenkerne, Joghurt.

7 DINING

5 Gang Menü · 79 €

Vegetarisch

7 Dining Grüne Soße

Ei. Radieschen. Kartoffel.

Wilder Blumenkohl

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Johannisbeersorbet

Aubergine

fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Erdbeere

Holunderblüte. Sonnenblumenkerne. Joghurt.

7 DINING

7 Gang Menü · 99 €

Vegetarisch

7 Dining Grüne Soße

Ei. Radieschen. Kartoffel.

Austernseitling

Wassermelone. Gazpacho-Sud. Pinienkerne.

Wilder Blumenkohl

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Zitronengras-Tofu

Shiitake-Dashi. Zuckerschote. Cotta.

Johannisbeersorbet

Gegrillte Aubergine

fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Erdbeere

Holunderblüte. Sonnenblumenkerne. Joghurt.

7 DINING

Weinbegleitung

leise abgestimmt.

5 Gläser 49 €

7 Gläser 69 €

*Was bleibt,
ist nicht die Anzahl der Gänge.
Sondern der Abend.*

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND
ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI
UNSEREM SERVICE.