



Auftakt	Rotkraut
Makrele*	Spitzkohl   Zwiebel
Heilbutt*	Chicorée   saurer Spargel
Bete	Pilz   Pflaume
Rind	Grünkohl   Preiselbeere
Kalb*	Topinambur   Stachelbeere
Quitte*	Ahorn   Marone
Ausklang	Rotkraut

#### MENÜ 4 - GANG \*

98 € Menü  
+60 € Wein  
+50 € Alkoholfrei

#### MENÜ KOMPLETT

128 € Menü  
+80 € Wein  
+70 € Alkoholfrei

N25 Kaviar      Steinpilz | Salzwiesen Kräuter      38 €



## MENÜ VEGETARISCH

Auftakt	Rotkraut
Gurke*	Spitzkohl   Zwiebel
Kürbis*	Chicorée   saurer Spargel
Bete	Pilz   Pflaume
Aubergine	Grünkohl   Preiselbeere
Sellerie*	Topinambur   Stachelbeere
Quitte*	Ahorn   Marone
Ausklang	Rotkraut

### MENÜ 4-GANG\*

98 € Menü  
+60 € Wein  
+50 € Alkoholfrei

### MENÜ KOMPLETT

128 € Menü  
+80 € Wein  
+70 € Alkoholfrei



MENU

Prelude	red cabbage
Mackerel*	pointed cabbage   onion
Halibut*	chicory   sour asparagus
Beetroot	mushroom   plum
Beef	kale   cranberry
Veal*	jerusalem artichoke   gooseberry
Quince*	maple   chestnut
Conclusion	red cabbage

MENU 4-COURSE \*

98 € Menu  
+60 € Wine  
+50 € Non-alcoholic

MENU COMPLETE

128 € Menu  
+80 € Wine  
+70 € Non-alcoholic

N25 Caviar    porcini mushroom | salt marsh herbs    38 €



## VEGETARIAN MENU

Prelude	red cabbage
Cucumber*	pointed cabbage   onion
Pumpkin*	chicory   sour asparagus
Beetroot	mushroom   plum
Eggplant	kale   cranberry
celery*	jerusalem artichoke   gooseberry
Quince*	maple   chestnut
Conclusion	red cabbage

### MENU 4-COURSE \*

98 € Menu  
+60 € Wine  
+50 € non-alcoholic

### MENU COMPLETE

128 € Menu  
+80 € Wine  
+70 € non-alcoholic