



Frühling 2018

Spring 2018

1

Variation vom Saibling

Gurke/Radieschen/Weizengras

Variation of char

Cucumber/red radish/wheatgrass

*

Apfel-Schwein

Rücken und Bauch/Kartoffel/Rhabarber

Apple-pig

Back and belly/potato/rhubarb

*

Banane

Petersilie/Avocado/Vanille

Banana

Parsley/avocado/vanilla

38,00 Euro

2

Tatar vom Rind

Frühlingsgemüse/Eigelb

Beef tatar

Spring vegetables/ egg yolk

*

Gebratener Havelzander

Rollgerste/Löwenzahn/Grapefruit

Fried pikeperch

Pearl barley/dandelion/grapefruit

*

Variation vom Apfel

Thymian/Mandeln

Variation of apple

Thyme/almonds

42,00 Euro

3

Lachs 43C

Topinambur/geschmorter Orangen-Chicorée

Salmon 43C

Jerusalem artichoke/braised orange-chicory

*

Weidelamm

Spinat/Safran Fregola Sarda

Lamb

Spinach/saffron/ Fregola Sarda

*

Weisse Schokolade

Walnuss/Quitte

White chocolate

Walnut/quince

44,00 Euro

4

Mangogazpacho

Frühlingsgemüse süß-sauer

Mango-flavoured gazpacho

Spring vegetables sweet-and-sour

*

Pochiertes Stundenei

Kartoffelsespuma/gegrillter grüner Spargel

Poached egg

Potato espuma/roasted green asparagus

*

Variation vom Kaffee

Ananas/Karamell

Variation of coffee

Pineapple/ caramel

42,00 Euro

Bitte beachten Sie unsere Stornobedingungen!
Please be aware of our cancellation policy!