

AUFTAKT

KLEINES TOMATENBAGUETTE  
& GARTENKRESSE

SHISOBLATT-TEMPURA, AVOCADO  
& WASABIMAYONAISE

ARTISCHOCKEN CUPCAKE  
& PERIGORD TRÜFFEL

GETRÜFFELTER WALDORFSALAT  
TANNENWIPFEL & STAUDENSELLERIE



7 GANG DEGUSTATION 285 EUR  
WEINBEGLEITUNG 165 EUR  
PREMIUM WEINBEGLEITUNG 280 EUR

5 GANG DEGUSTATION 250 EUR  
ohne Landei und Petite Juliette  
WEINBEGLEITUNG 125 EUR  
PREMIUM WEINBEGLEITUNG 240 EUR

PREMIUM WEINBEGLEITUNG MIT 3 WEINEN  
VIA CORAVIN

SÜSSER ABSCHLUSS ZUR WAHL

ZUCKERERBSEN-PARFAIT

gegrillter grüner Spargel : Tomaten-Fleuron



RADICCHIO-SELLERIERAVIOLI

Mimolette-Champagnersauce



MAIRÜBE IN GEGRILLTEM

BAUERNRAHM

Fermentiertes Champignontatar

Tannenwipfelöl

Kartoffel-Buchweizenmadeleine



CONFIERTES LANDEI

kleine Pfifferlinge a'la Nage

Topinambur-Meerrettichcreme & Estragon



MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

BUTTERNUTKÜRBIS

AUF HOLZKOHLEFEUER GEGRILLT

Bucheckern & Kräuterseitlinge

Parmesanflan : Sesam-Kimchivinaigrette



PETITE JULIETTE

milder Ziegenkäse mit Bucheckern-Pesto

Topinambur & Kopfsalat



FRANZÖSISCHE APRIKOSE

& „HONIGBIENE“

Aprikosencreme

fermentiertes Sonnenblumen Eis

Gewürztraminer-Marillenaufguß & Salbei