

DK 2026
VEGETARISCHES MENÜ

AUFTAKT

GEBACKENER WASABICROUTON
AMALFI-ZITRONENCREME
& GELBE BETE

ZUCCHINISPAGHETTI
& TOMATE

VIOLETTES SHISO TEMPURA
& CURRY MACCADAMIA

ARTISCHOCKEN-CUPCAKE



7 GANG DEGUSTATION 285 EUR
5 GANG DEGUSTATION 250 EUR
ohne Morcheln und Petite Juliette

5GANG/7GANG IN EUR
ALKOHOLFREI 90/120
WEINBEGLEITUNG 135/175
PREMIUM WEINBEGLEITUNG 250/290

DESSERT & SÜSSER ABSCHLUSS

VON LARISSA METZ

CHEF PATISSIÈRE DES JAHRES

2025 DER FEINSCHMECKER

2024/2025 FAZ LIEBLINGE DES JAHRES

PINIENKERN TOFU

gegrillter grüner Spargel & Eigelbcreme
Spargel-Trüffel-Vinaigrette



RADICCHIO-SELLERIERAVIOLI

Mimolette-Champagnersauce



GEGRILLTES

MISO-AUBERGINENFILET

Zitrus & Kimchi Karotte
Lauchstroh : Sesam



GEFÜLLTE SPITZMORCHELN
& BEURRE NOISETTE

Spinat : Morchelwolke
Walbecker Spargel



 MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

BUTTERNUTKÜRBIS
& WEISSE CHAMPIGNONS

gepickelte Kürbiscanneloni & Miso Hollondaise
Kürbiskern Panna Cotta



PETITE JULIETTE

Olivenhonig & Himbeere
Rosmarin-Estragon Grissini



GEEISTER GIN BASIL SMASH

SPAGHETTI EIS

-LARISSA METZ-

70 Monate gereifter Parmesan : Erdbeer-Aufguss
Walderdbeer-Tartelette & Oreganoschaum