

menü für eingefleischte carnivoren

I gelbflossenmakrele

erdbeere & wasabi

II jakobsmuschel

topinambur & holunderblüte

III blaue garnele & wilde beeren

geröstete sahn & buttermilch

kopf & karkasse

gegrillt & flüssig

IV aal & pflaume

entensaft & blauschimmel

V kalbsbries

gurke & melone

ayran & harissa

VI maibock

tataki & verbrannter lauch

mole, kirsche

VII gesalzene kirschblüte

rhabarber & verbene

vegetarisches menü

I wassermelone

schafskäse, alge & mandel

II erbseneintopf

taco: fette henne & zuckerschote

brühe: gebrannte creme & schokominze

III gegrillter chicorée

ziegenjoghurteis

sanddorn & dill,

IV möhre

pistazie & mimolette

V pfifferlinge

rahmsauce & blaubeere

crottin de chavignol

VI baiser & wilde beeren

eis von karamellisierter weißer schokolade

für einzelgänger

gegrillter chiorée
ziegenjoghurteis
sanddorn & dill 16

makrele
erdbeere & wasabi 18

filet & frites
sauce rouille
spargelssam 32

pfifferlinge
rahmsauce & blaubeere
crottin de chavignol 24

halbflüssiger schokoladenkuchen
schwarzbiereis 14

sieh doppelt, was du liebst

tulus lotrek

speisekarte

menüpreise:

5 gänge 78 / 6 gänge 88 / 7 gänge 98

getränkebegleitung

5 gläser 48 / 6 gläser 55 / 7 gläser 63