



MENÜ

Auftakt	Birne   Käse   Zwiebel Birne   Bohne   Rauch Birne   Meerrettich   Tee
Rind*	Bittersalat   Pflaume
Sellerie	Yuzu   Pilz
Hummer	Fenchel   Sanddorn
Kabeljau*	Petersilie   Kohlrabi
Hirsch*	Karotte   Barbecue
Kürbis*	Sesam   Bergamotte
Ausklang	Birne   Pollen   Sternanis Birne   Pekannuss   Schokolade Birne   Käse   Rosmarin

MENÜ 4-GANG\*

98 € Menü  
+60 € Wein  
+50 € Alkoholfrei

MENÜ KOMPLETT

128 € Menü  
+80 € Wein  
+70 € Alkoholfrei

N25 Kaviar      Haselnuss | Kohl      € 32



## MENÜ VEGETARISCH

Auftakt	Birne   Käse   Zwiebel Birne   Bohne   Rauch Birne   Meerrettich   Tee
Rote Bete*	Bittersalat   Pflaume
Sellerie	Yuzu   Pilz
Fenchel	Sanddorn   Safran
Ei *	Petersilie   Kohlrabi
Topinambur*	Karotte   Barbecue
Kürbis*	Sesam   Bergamotte
Ausklang	Birne   Pollen   Sternanis Birne   Pekannuss   Schokolade Birne   Käse   Rosmarin

### MENÜ 4-GANG\*

98 € Menü  
+60 € Wein  
+50 € Alkoholfrei

### MENÜ KOMPLETT

128 € Menü  
+80 € Wein  
+70 € Alkoholfrei



MENÜ

Prelude	Pear   Cheese   Onion Pear   Bean   Smoke Pear   Horseradish   Tea
Beef*	Bitter Lettuce   Plum
Celery	Yuzu   Mushroom
Lobster	Fennel   Sea buckthorn
Cod*	Parsley   Kohlrabi
Venison*	Carrot   Barbecue
Pumpkin*	Sesame   Bergamot
Finish	Pear   Pollen   Star Anise Pear   Pecan   Chocolate Pear   Cheese   Rosemary

MENU 4-COURSE \*

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

MENU COMPLETE

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

N25 Caviar                      hazelnut – cabbage                      € 32



## VEGETARIAN MENU

Prelude	Pear   Cheese   Onion Pear   bean   smoke Pear   Horseradish   Tea
Beetroot*	Bitter lettuce   Plum
Celery	Yuzu   Mushroom
Fennel	Sea buckthorn   Saffron
Egg*	Parsley   Kohlrabi
Jerusalem artichoke*	Carrot   Barbecue
Pumpkin*	Sesame   Bergamot
finish	Pear   Pollen   Star Anise Pear   Pecan   Chocolate Pear   Cheese   Rosemary

### MENU 4-COURSE \*

98 € Menü  
+60 € Wein  
+50 € Alkoholfrei

### MENU COMPLETE

128 € Menü  
+80 € Wein  
+70 € Alkoholfrei



## À LA CARTE

### Vorspeisen

Rind	Bittersalat   Pflaume	€ 25
Sellerie	Yuzu   Pilz	€ 22
N25 Kaviar	Haselnuss   Kohl	20 g € 45

### Zwischengerichte

Kabeljau	Petersilie   Kohlrabi	€ 26
Hummer	Fenchel   Sandorn	€ 38

### Hauptgerichte

Hirsch	Karotte   Barbecue	€ 48
Schwein	Topinambur   Zwiebel	€ 44

### Dessert

Kürbis	Sesam   Bergamotte	€ 18
Schokolade	Pilz   Johannisbeerre	€ 18



## À LA CARTE

### Appetizers

Beef	bitter lettuce - plum	€ 25
Celery	Yuzu - Mushroom	€ 22
N25 Caviar	Hazelnut - Cabbage	20 g € 45

### Intermediate dishes

Cod	Parsley - Kohlrabi	€ 26
Lobster	Fennel   Sea buckthorn	€ 38

### Main dishes

Venison	Carrot - Barbecue	€ 48
Pork	Jerusalem Artichoke - Onion	€ 44

### Dessert

Pumpkin	Sesame - Bergamot	€ 18
Chocolate	Mushroom - Currant	€ 18



WEINBEGLEITUNG

1. 2019 Clos de Crappe Branco  
Niepoort

2. 2021 Bourgogne Aligoté  
Domaine Geantet-Pansiot

3. 2021 Riesling >>Reserve<< AC  
Domaine Trimbach

4. 2022 Langhe Sauvignon  
Viridis', Burlotto

5. 2021 Ultreia Saint Jacques Mencia  
Raul Perez

6. 2020 Rosenmuskateller Beerenauslese ,Red Roses'  
Kracher

WEIN GLASWEISE 0,1L

2021 Grüner Veltliner ,Classic', Prechtl	€ 8
2019 Dao Chapeleiro Maluco, Niepoort	€ 8
2019 Cotes du Rhone, Guigal	€ 9
2022 L'Enjouée Blanc Tendre, Domaine Ogereau	€ 10



## ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

1. Johannisbeere - Radicchio - Mohn
2. Kartoffel - Quitte - Steinpilz
3. Sanddorn - Molke - Orangenblüte
4. Bergamotte - Traube - Kohl
5. Apfel - Rauch - Sherryessig
6. Earlgrey - Karamell - Kürbis