



Begrüßungs Menü mit Matthias Garg

Rote Beete Tataki |

Orangen - Tahini - Eis | Sesam Asche |
Dill - Mayonnaise

* * *

Schwarzwurzel Espuma |

Apfelragoût | Petersilienöl | Haselnuss

* * *

Zur Wahl

Schaukelstück | Rotweinjus

Kabeljau | Orangen Beurre Blanc oder Rotkohlstrudel |
zu allen drei Gerichten servieren wir

Pommes Pavé | fermentierter Spitzkohlsalat |
Hokaidoperlen | Kirsch Gel | Petersilienwurzelpüree

* * *

Gewürzkuchen

Weißes Schokoladen - Sellerie – Eis | Blaubeeragoût |
Miso - Caramel - Mandel | Johannisbeere

48 € pro Person als veganes Menü
65 € pro Person mit Fisch / Fleisch