MENÜ

Brot & Spiele
Gruß aus der Küche

Pilzterrine
Szechuan Pfeffer | Pfifferlinge | Tartelette

Makrele
Karfiol | Miso | Tomatenwasser | Petersilie

Hummersuppe
Saiblingstatar | Hummerravioli | Yuzu | Kohlrabi

Wolfsbarsch
Spalterbsen | Perlzwiebel | Spinat | Krustentiersud

Rehrücken
Kartoffelflan | Petersilwurzel | Okraschote | Rotwein-Kirschgel
Vogelbeerjus

Wachtel
Spitzkraut | Kürbis | Topinambur | Majoran | braune Butter Schaum

Pfirsich
Schokolade | Brombeere | Verjus

Gault&Millau falstaff GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Menü 3 Gänge € 85 | Weinbegleitung € 37
Menü 5 Gänge €105 | Weinbegleitung € 51
Menü 7 Gänge € 125 | Weinbegleitung € 64

Menü 4 Gänge € 95 | Weinbegleitung € 44
Menü 6 Gänge € 115 | Weinbegleitung € 58

[k]Da wir saisonal und mit frischen Produkten arbeiten kann es kurzfristig zu Änderungen kommen.

Wir freuen uns über Ihre Bewertung

Folgen Sie uns auf

Bewerten Sie uns auf Tripadvisor

MENU

Bread & Games
greeting from the kitchen

Mushroom terrine
Szechuan pepper | chanterelles | tartlet

Mackerel
cauliflower | miso | tomato water | parsley

Lobster bisque
arctic char tartare | lobster ravioli | yuzu | kohlrabi

Sea bass
split peas | pearl onion | spinach | crustacean stock

Saddle of venison
potato flan | parsley root | okra | red wine-cherry gel | rowanberry jus

Quail
pointed cabbage | pumpkin | topinambour | marjoram
brown butter foam

Peach
chocolate | blackberry | verjuice

Gault&Millau

Menu 3 courses € 85 | wine pairing € 37
Menu 5 courses €105| wine pairing € 51
Menu 7 courses € 125 | wine pairing € 64

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Menu 4 courses € 95 | wine pairing € 44
Menu 6 courses € 115 | wine pairing € 58

*Since we work with seasonal and fresh products there may be changes at short notice.

We are happy about your review
Follow us on

Bewerten Sie uns auf Tripadvisor