



EXPERIENCE MENU

SNACKS

DRY AGED KARPFFEN | Fermentierte Erdbeere | Mairübe

JAKOBSMUSCHEL | Spargel | Meerrettich | Dill

CHAWANMUSHI | Speck Dashi | Schnittlauch | N25 Kaviar

ROTBARBE | Ikura | Pinienkerne | Koji Beurre Blanc

FRENCH TOAST | Sauerkraut | Taleggio | Aal | Pastrami

LAMM | Sauce Vierge | Erbse | Bärlauch | Joghurt

ERDBEERE | Blutpflaume | Pandan

RHABARBER | Buchweizen | Dulce

PETIT FOUR

MENU

5 GANG inkl. Wasser	135 (ohne Chawanmushi, French Toast, Erdbeere)
8 GANG inkl. Wasser	170

WEINBEGLEITUNG

5 GANG	60
8 GANG	80



STARTER

Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	16
Bulgur Wassermelone Karotte	20
Beef Tataki Sternanis Grüner Spargel Mairübe	25

MAIN

Zander Frühlingstartelette Beurre Blanc La Ratte	42
Maispoularde Gyoza „Piri Piri“ Paprika Kimchi Kichererbse	42
Für 2 Personen	
Chateaubriand 400g Saisongemüse Kartoffel Wedges	100
Kalbs - Jus Sauce Béarnaise	
Spargel anstatt Gemüse	5

DESSERT

Mispel Champagner Karamell Mais	17
Rhabarber Buchweizen Dulce	17



SPARGELZEIT

STARTER

Spargelsuppe Kerbel Crouton	10
Spargelsalat Pochiertes Ei Schinken	20

MAIN

Lachs Spargel Ei Dill Beurre Blanc Kartoffel	35
Rinderfilet Medallions Spargel Hollandaise Kartoffel	35