

MENU

vorweg

Tataki vom AHI Tuna

Avocado hoch 2 

Gurke | Wakame Algen | Kalamansi

zwischen durch

Steirischer Vulkanoschinken

Gebäck von Trüffel & Eidotter

Geräucherter Bombareis | Buchenpilze | Trüffelschaum

Hauptgericht

Pommersches Dry Aged Beef

Filet vom Loup De Mer an Citrusnage

Süßkartoffel-Fudge mit karamellisierter Zwiebel & Trockenfrüchten 

Grüner Spargel | Rauchpaprika | Allerlei vom Mais

Nachspeise

Erdbeere | Valrhona Kakao | Aromen von echtem Waldmeister 

Käsegang

Taleggio | Amarettini | Himbeeressig | Kerbel

Norditalienischer Weichkäse

05. MAI - 03. JUNI

3 Gänge

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käsegang
49€

3 Gänge inkl. Zwischengang

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang
Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käsegang
jeweils 57€

4 Gänge

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käsegang
69€

5 Gänge

Käsegang
+10€

Wir möchten darauf hinweisen, dass einzelne Komponenten des Menüs aus saisonalen oder bezugstechnischen Gründen variieren können.