

Enjoy – Share – Graze

ERBSE

Mizuna · Ingwer · Minze 22€

TATAR STULLE

Eigelb · Zitrone · Crème fraîche 24€

TATAKI VOM RIND

Karotte · Koriander · Chili 24€

ONSEN EI

Buchweizen · Kartoffel · Kräuter 24€

PETERSILIENSUPPE

Apfel · Sellerie · Salzzitrone · Schnittlauch 20€

HEILBUTT

Kohlrabi · Miso · Limette 24€

KABELJAU

Kartoffel · Kapern · Petersilie 25€

KOHLROULADE VOM KALB

Spitzkohl · Paprika · Sauerkraut 24€

MAISHÄNCHEN

Leber · Fenchel · Safran 24€

ZIEGENKÄSESCHAUM

Paprika · Himbeere · Feige 17€

CHEESECAKE

Mürbteig · Zitrone · Karamell · Shiso 18€

BIRNE

Dulcey · Muscovado · Kreuzkümmel 18€

VIER GÄNGE 76€

Vier Drinks dazu 100€

SECHS GÄNGE 115€

Sechs Drinks dazu 152€

ZWÖLF GÄNGE 220€

Zwölf Drinks dazu 310€

Vegetarische Gerichte

ERBSE

Mizuna · Ingwer · Minze 22€

PETERSILIENSUPPE

Apfel · Sellerie · Salzzitrone · Schnittlauch 20€

BLUMENKOHL

Fenchel · Safran 21€

ONSEN EI

Buchweizen · Kartoffel · Kräuter 24€

PETERSILIENWURZEL

Petersilie · Grünkohl · Kartoffel 21€

ZIEGENKÄSESCHAUM

Paprika · Himbeere · Feige 17€

CHEESECAKE

Mürbteig · Zitrone · Karamell · Shiso 18€

BIRNE

Dulcey · Muscovado · Kreuzkümmel 18€

VIER GÄNGE 76€

Vier Drinks dazu 100€

SECHS GÄNGE 115€

Sechs Drinks dazu 152€

Für weitere Informationen zu Allergenen fragen Sie unsere Mitarbeiter. Preise inklusive MwSt.

Enjoy – Share – Graze

PEA

Mizuna · Ginger · Mint 22€

STEAK TARTARE STULLE

Rye sourdough bread · Egg yolk · Lemon ·
Crème fraîche 24€

BEEF TATAKI

Carrot · Coriander · Chili 24€

ONSEN EGG

Buckwheat · Potato · Herbs 24€

PARSLEY SOUP

Apple · Celery · Preserved Lemon · Chives 20€

HALIBUT

Turnip cabbage · Miso · Lime 24€

COD

Potato · Capers · Parsley 25€

VEAL-STUFFED CABBAGE ROLL

Pointed cabbage · Pepper · Sauerkraut 24€

CORN-FED POUSSIN

Liver · Fennel · Saffron 24€

GOAT'S CHEESE ESPUMA

Pepper · Raspberry · Fig 17€

CHEESECAKE

Shortcrust · Lemon · Caramel · Shiso 18€

PEAR

Dulcey · Muscovado · Cumin 18€

FOUR COURSES 76€

Paired with four Drinks 100€

SIX COURSES 115€

Paired with six Drinks 152€

TWELVE COURSES 220€

Paired with twelve Drinks 310€

Vegetarian Dishes

PEA

Mizuna · Ginger · Mint 22€

PARSLEY SOUP

Apple · Celery · Preserved Lemon · Chives 20€

CAULIFLOWER

Fennel · Saffron 21€

ONSEN EGG

Buckwheat · Potato · Herbs 24€

PARSLEY ROOT

Parsley · Capers · Potato 21€

GOAT'S CHEESE ESPUMA

Pepper · Raspberry · Fig 17€

CHEESECAKE

Shortcrust · Lemon · Caramel · Shiso 18€

PEAR

Dulcey · Muscovado · Cumin 18€

FOUR COURSES 76€

Paired with four Drinks 100€

SIX COURSES 115€

Paired with six Drinks 152€

For more information about allergens, please ask our staff. Prices include VAT.