

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 L | 0,75 L

PINOT CUVÉE SEKT BRUT WEINGUT PFANNEBECKER	12,00 75,00
TAITTINGER RÉSERVE BRUT RUINART	22,00 140,00
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT NV RUINART	22,00 140,00
PRISECCO ALKOHOLFREI	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

VIRGIN SBAGLIATO MARTINI VIBRANTE MARTINI FLOREALE PRISECCO	10,50
GINGER LEMONADE INGWER ZITRONE SODA	10,50

MENU

„FREIRAUM“ BY THOMAS MARTIN

GLEN DOUGLAS LACHS DIFIGIJL
BUTTERMILCH | GRÜNER APFEL | YUZU | DILL
GLEN DOUGLAS SALMON TARTAR - BUTTERMILK | GREEN APPLE | YUZU | DILL

MARONEN SUPPE FIGIIL
WINTERTRÜFFEL | LAUCH
CHESTNUT SOUP - WINTER TRUFFLE | LEEK

ADLERFISCH VOM KONRO - GRILL DIIIL
PAK CHOI | SESAM | DASHI | SHII TAKE
MEAGRE - PAK CHOI | SESAME | DASHI | SHII TAKE

BAUCH VOM DUROC - SCHWEIN AIDIFIGIHIIIL
RÄUCHERAAL | BAO - BUN | HOI - SIN
DUROC PORK - SMOKED EEL | BAO - BUN | HOI - SIN

BRIE DE MEAUX AICIFIGIL
FLIEDERBEERE | KRÄUTERSALAT
BRIE DE MEAUX - ELDERBERRIES | HERB SALAD

OPERA SCHNITTE AICIG
MANGO | VANILLE | KORIANDER
OPERA CAKE - MANGO | VANILLA | CORIANDER



6 GANG 162

6 COURSES

4 GANG OHNE ADLERFISCH UND KÄSE 110

5 COURSES WITHOUT MEAGRE AND CHEESE

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2021 ILLUSION - BLANC DE NOIR MEYER-NÄKEL AHR DEUTSCHLAND <i>STEINFRÜCHTE MELONE</i>	9,00 56,00
2021 SANCERRE BLANC PASCAL JOLIVET SANCERRE FRANKREICH <i>ZITRUSFRÜCHTE STACHELBEERE </i>	12,00 70,00
2020 WEISSBURGUNDER PULVERBUCK GG FRANZ KELLER BADEN DEUTSCHLAND <i>TROPISCHE FRÜCHTE GRAPEFRUIT VANILLE</i>	12,50 75,00
2017 GRAUBURGUNDER HENKENBERG GG WEINGUT SALWEY BADEN DEUTSCHLAND <i>KERNOBST GARTENKRÄUTER MINERALISCH</i>	18,00 108,00
2019 „LES GRAVIERES“ CHARDONNAY DOMAINE STÉPHANE TISSOT JURA FRANKREICH <i>MINERALISCH LEICHTE ZITRUSNOTE ELEGANT</i>	21,00 125,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2021 SOF TOSCANA ROSÉ TENUTA DI BISERNO TOSKANA ITALIEN <i>FRISCH FRUCHTIG ZART DUFTIG</i>	15,00 86,00
---	----------------------

ENTRÉE VORSPEISEN

ROTE BEETE AUF SALZ GEGART <small>DIFIGIJDILN</small> ZIEGENKÄSE CEREALIEN BALSAMICO <i>BEETROOT - GOAT CHEESE CEREALS BALSAMICO</i>	24,00
GLEN DOUGLAS LACHS <small>DIFIGIJDIL</small> BUTTERMILCH GRÜNER APFEL YUZU DILL <i>GLEN DOUGLAS SALMON TARTAR - BUTTERMILK GREEN APPLE YUZU DILL</i>	28,00
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR <small>AICIDIG</small> CRÉME FRAÎCHE D'ISIGNY BRIOCHE <i>BLACK LABEL KAVIAR 25G - CRÉME D'ISIGNY BRIOCHE</i>	32,00
MARONEN SUPPE <small>FIGIILL</small> WINTERTRÜFFEL LAUCH <i>CHESTNUT SOUP - WINTER TRUFFLE LEEK</i>	19,00
TATAR VOM HOLSTEINER OCHSEN <small>FIGIJDIL</small> ESTRAGON SCHALOTTE ZITRONE <i>BEEF TATAR - TARRAGON SHALLOT LEMON</i>	24,50

LES PLATS HAUPTGÄNGE

CHAMPAGNERRISOTTO <small>FIGIILL</small> WINTERTRÜFFEL ROTER CHICORÉE PARMESAN <i>CHAMPAGNE RISOTTO - TRUFFLE CHICORY PARMESAN</i>	32,00
ADLERFISCH VOM KONRO - GRILL <small>DILL</small> PAK CHOI SESAM DASHI SHII TAKE <i>MEAGRE - PAK CHOI SESAME DASHI SHII TAKE</i>	44,00
STEAK & FRITES <small>CFIGIILL</small> US PRIME ROASTBEEF KOPFSALATI SAUCE BÉARNAISE <i>US ROAST BEEF - LETTUCE SAUCE BÉARNAISE</i>	54,00

FÜR ZWEI

KNUSPRIGE BAUERNENTE <small>AIFIILL</small> <i>SERVIERT IN ZWEI GÄNGEN</i> <i>SERVED IN TWO COURSES</i> KLASSISCH - SPITZKOHL SCHALOTTE BRIOCHE <i>CLASSIC - SWEETHEART CABBAGE SHALLOT BRIOCHE</i> CHINOISE - PAK CHOI DASHI SHII TAKE <i>CHINOISE - PAK CHOI DASHI SHII TAKE</i>	P.P. 69,00
STEINBUTTKOTLETT MEUNIER <small>AIDIFIG</small> ZITRONE PETERSILIENKARTOFFELN GURKENSALAT <i>TURBOT CUTLET - LEMON PARSLEY POTATOES CUCUMBER SALAD</i>	P.P. 69,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2017 TERRA DE CUQUES NEGRE 14,50 | 85,00
TERROIR AL LIMIT | PRIORAT | SPANIEN
SCHWARZKIRSCHEN | HOLUNDER | SAMTIGE TANNINE

2020 DAS KLEINE KREUZ 14,00 | 80,00
WEINGUT RINGS | PFALZ
DUNKLE KIRSCHEN | SCHWARZER PFEFFER | SAMTIGE TANNINE

2018 „VIEILLES VIGNES“ CHASSAGNE MONTRACHET 19,00 | 112,00
BERNARD MOREAU | BURGUND | FRANKREICH
KIRSCHEN | ROTE PFLAUMEN | KRÄUTER

2020 IL PINO 20,00 | 120,00
TENUTA DI BISERNO | TOSKANA
DUNKLE BEEREN | SÜßE GEWÜRZE



GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROßE WEINKARTE.
WE WOULD ALSO BE HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE LIST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

DESSERT I

NACHSPEISEN

BRIE DE MEAUX <small>A C I F I G L</small> FLIEDERBEERE KRÄUTERSALAT <i>BRIE DE MEAUX - ELDERBERRIES HERB SALAD</i>	22,50
"BABA" MIT RUMZWETSCHGEN <small>A C I G</small> BEERENSORBET CRÈME CHANTILLY <i>"BABA" CAKE - BERRY SORBET CRÈME CHANTILLY</i>	19,00
OPERA SCHNITTE <small>A C I G</small> MANGO VANILLE KORIANDER <i>OPERA CAKE - MANGO VANILLA CORIANDER</i>	20,00

DESSERT- & LIKÖRWEIN

TAWNY PORT 10 YEARS OLD	5 CL	11,00
GRAHAM'S, VILA NOVA DE GAIA		

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE,
L=SELLERIE, M=SENF, N=SESAM, O=SULPHITE, P=LUPINEN, R=WEICHTIERE

„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSSTOFF, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5=GESCHWEFELT, 6=GESCHWÄRZT, 7
=PHOSPHAT, 8=MILCHEIWEIß,
9=KOFFEINHALTIG, 10=CHININHALTIG, 11=SÜßUNGSMITTEL, 13=GEWACHST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.