

À la Carte

Vorspeisen

Hausgebeizte Sechuan Entenbrust, Brioche, Rapunzelsalat, Cranberry und Ziegenkäse, Fermentierter Butternut Kürbis, Hokaido-Sorbet, Kandierte Maronen
9 €

Sepia-Crepe, Ikarimi Lachs, Frischkäse-kurkuma, Avocado, Tomate, Rucola, Quinoa
9 €

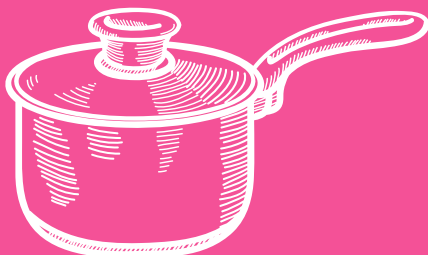
Pita, Humus, Linsen, Bohnen, Rotes Curry, Mango-Chili, Rohkostgemüse
9 €



Flüssiges

Waldpilzessenz, Mandelmilch, Shitake, Rinderbacke
7 €

Süßkartoffel, BBQ, weiße Bohnen, Koriander
7 €



Hauptgänge

Short Ribs, Yamswurzel, Babyspinat, Kirschtomate
22 €

Pulled Chicken, Humus, Geschmorte Paprika und Passionsfrucht, Pak Choi, Matcha Couscous
22 €

Hummer, Graupenrisotto, Avocado, Harissa, Fenchel
22 €

Dreierlei Blumenkohl, Kartoffel und Kurkuma, Dillknolle, Blattspinat, Shitake
18 €

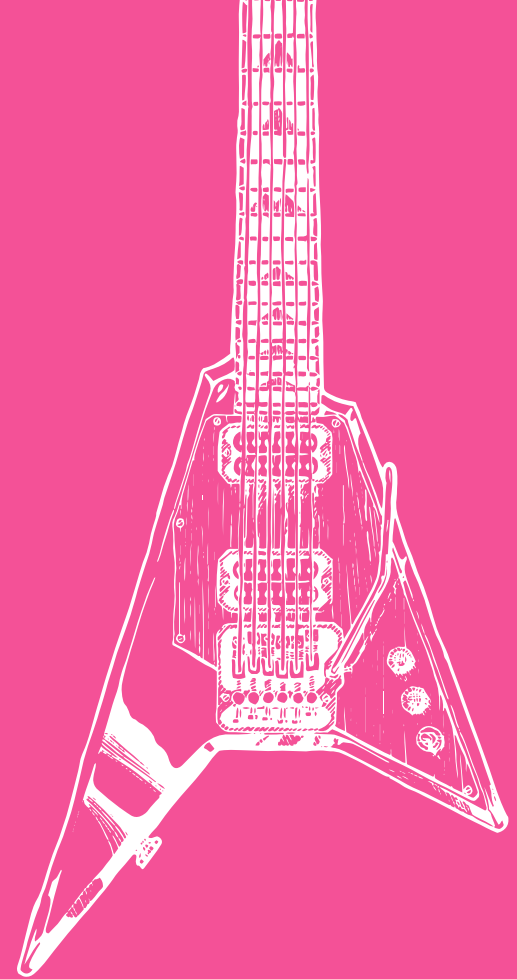


Süßes

Brownie, Orangen-Kurkuma-Zimt Eis, Honigcrunch, Baissée, Acai
9 €

Maisgries-Flan und Marzipan, Apfel, Chili, Lebkuchen, Schokolade, Cassissorbet
7 €

Cheddar Ruby Mist, Leicester Red Storm, Queso de Cabra, Tete de Moin, Murcia al Vino, Brotsticks, Zwiebel-Trauben-Marmelade, Feigenkonfit
16 €



Für 2 Personen Zubereitungszeit 45 Minuten

Angebot Zwischen 1.12.-31.12.

Ganze Ente in der Küche tranchiert, Orangenjus, Rotkohl, Grünkohl, Klöße, Kartoffelstampf
60 €

Um die Wartezeit zu Verkürzen
Chorizobrot, Röstgemüse, Humus, Harissa, Auberginenmousse



zusatzstoffe / additives

1 Farbstoff, colouring / 2 konserviert, preserved / 3 Antioxidationsmittel, antioxidant / 4 Geschmacksverstärker, flavor enhancer / 5 Schwefeldioxid, sulfur dioxide / 7 Phosphat, phosphate / 8 Milcheiweiß, milk protein / 9 koffeinhaltig, caffeine / 10 chininhaltig, quinine / 11 Süßungsmittel, sweetener / 12 Phenylalanin/Aspartam / 13 gewachst, waxed

À la Carte

starters

home pickled sechuan duck breast, brioche, lamb's lettuce, cranberry and goat cheese, fermented butternut pumpkin, hokaido pumpkin sorbet, candied chestnut
€ 9

sepia-crepe, ikarimi salmon, cream cheese-turmeric, avocado, tomato, rocket salad, quinoa
€ 9

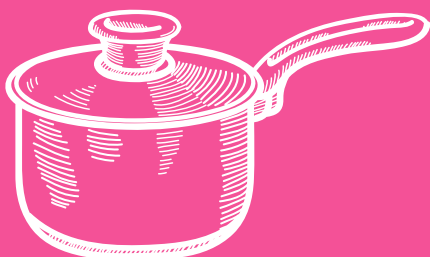
pita, humus, lentils, beans, red curry, mango-chili, raw vegetable mix
€ 9



liquids

wild mushroom essence, almond milk, shitake, beef cheek
€ 7

sweet potato, BBQ, white beans, coriander
€ 7



main course

short ribs, yam, baby leaf spinach, cherry tomato
€ 22

pulled chicken, humus, braised bell pepper and passion fruit, pak choi, matcha-couscous
€ 22

lobster, pearl barley risotto, avocado, harissa, fennel
€ 22

assortment of cauliflower, potato and turmeric, dill tuber, spinach, shitake
€ 18

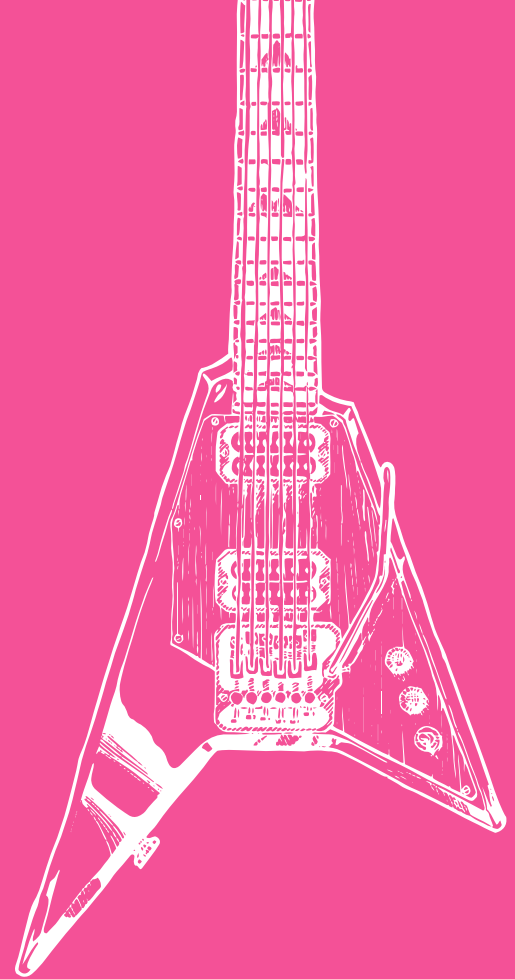


sweets

brownie, orange-tumeric-cinnamon ice cream, honey crunch, baissée, acai
€ 9

sweet corn semolina flan and marzipan, apple, chili, ginger bread, chocolate, cassis sorbet
€ 7

cheddar ruby mist, leicester red storm, queso de cabra, tete de moin, murcia al vino, bread sticks, onion-grape marmelade, fig confit
€ 16



for 2 persons
preparation time 45 minutes

available between 1.12-31.12.

whole duck carved in our kitchen, orange jus, red cabbage, kale, dumplings, potato mash
€ 60

to shorten the time
chorizo bread, roasted vegetables, humus, harissa, eggplant mousse



zusatzstoffe / additives

1 Farbstoff, colouring / 2 konserviert, preserved / 3 Antioxidationsmittel, antioxidant / 4 Geschmacksverstärker, flavor enhancer / 5 Schwefeldioxid, sulfur dioxide / 7 Phosphat, phosphate / 8 Milcheiweiß, milk protein / 9 koffeinhaltig, caffeine / 10 chininhaltig, quinine / 11 Süßungsmittel, sweetener / 12 Phenylalanin/Aspartam / 13 gewachst, waxed