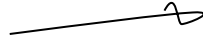


GOURMETMENÜ

Amuse



Gänse- und Entenstopfleber | Rote Bete | Haselnuss

€ 35



Lauchcrèmesuppe | Saibling | Crème Fraîche

€ 17



Seeteufel | Erbse | Zwiebel

€ 35



Rind | Kartoffel | Trüffel

€ 45

oder

Loup de mer | Perlgraupen | Safran

€ 45



Schokolade 64 % | Banane | Rum

€ 17



Käseauswahl | Chutney | Früchtebrot

€ 22



Petit Fours

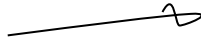
Ihr Küchenchef
Christoph Hesse

6-Gang Menü	€ 137	
5-Gang Menü	€ 119	ohne Käse
4-Gang Menü	€ 106	ohne Suppe, Käse
3-Gang Menü	€ 78	ohne Suppe, Zwischengericht, Käse

Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.

SCHLOSSMENÜ

Amuse



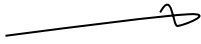
Thunfisch | Miso | Eigelb

€ 25



Topinambursuppe | Trüffel | Kalbsbries

€ 21



Jakobsmuschel | Spitzkohl | Imperial Kaviar

€ 36



Lamm | Bohne | Ziegenkäse

€ 45

oder

Steinbutt | Schwarzwurzel | Risotto

€ 45



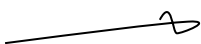
Nuss | Honig | Milch

€ 13



Käseauswahl | Chutney | Früchtebrot

€ 22



Petit Fours

Ihr Gastgeber
Tobias Flötotto

6-Gang Menü	€ 130	
5-Gang Menü	€ 112	ohne Käse
4-Gang Menü	€ 95	ohne Suppe, Käse
3-Gang Menü	€ 66	ohne Suppe, Zwischengericht, Käse

Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.