

M e n ü I

Amuse Bouche

Presa vom Ibericoschwein,
Sobrasada und Calamaretti

32,00 EUR

Gelierter Brunnenkressebrodo
und Tramezzini von Taubenpastrami und
schwarzen Nüssen

28,00 EUR

Scholle, Schnecken und Endivia

28,00 EUR

Insalata Autunno von Pulpo,
gebackenem Kalbskopf, Roten Rüben und Salsa
Verde

28,00 EUR

Reh von Richards Wild, Spitzkohlcannelono,
Maroni und Ristrettojus

36, 00 EUR

Schokolade, Mandarinen und Ovomaltine

14,00 EUR

Menü 3 Gang; Vorspeise, Hauptgang, Dessert
69,00 EUR

Menü 4 Gang; 3 Gang & 1 Zwischengericht
84,00 EUR

Menü 5 Gang; 3 Gang & 2 Zwischengerichte
96,00 EUR

Menü 6 Gang
104,00 EUR

M e n ü I I

Amuse Bouche

Kikok-Hähnchen Presskopf, geschmorte Quitten
und Stopfleberstuzzichino

32,00 EUR

Glasierte Black Tiger Garnele, Apfel und
Polentaschaum

32,00 EUR

Knuspriger Wolfsbarsch, Teltower Rübchen,
Backpflaumen und Pfefferglace

32,00 EUR

Rebhuhn, Petersilienwurzeln
und Macadamianüsse

32,00 EUR

Ferkelrücken, Crostino
von geräuchertem Hüttenkäse
und Cranberry-Kardamomjus

32,00EUR

Birne, Macis und Kaffee

13,00EUR

Menü 3 Gang; Vorspeise, Hauptgang, Dessert
68,00 EUR

Menü 4 Gang; 3 Gang & 1 Zwischengericht
86,00 EUR

Menü 5 Gang; 3 Gang & 2 Zwischengerichte
102,00 EUR

Menü 6 Gang
110,00 EUR