

## A La Carte

	€
Ziegenkäse / Couscous / Rote Beete <sub>3,A,H,M</sub>	15
Lachs / Rettich / Enoki <sub>1,3</sub>	17 / 24
Ravioli / Kichererbse / Radicchio <sub>3</sub>	16 / 25
Rouge Barbet / Weiße Bohne / Brokkoli	27 / 38
Kalb / Aubergine <sub>3</sub> / Artischocke	36

# Menü

Ziegenkäse / Couscous / Rote Beete<sub>3,A,H,M</sub>

\*\*\*

Lachs / Rettich / Enoki<sub>1,3</sub>

\*\*\*

Ravioli / Kichererbse / Radicchio<sub>3</sub>

\*\*\*

Rouge Barbet / Weiße Bohne / Brokkoli

\*\*\*

Kalb / Aubergine<sub>3</sub> / Artischocke

\*\*\*

Pfirsich / Haselnuss / Rosmarin<sub>6</sub>

6-Gänge Menü	113 €
Weinbegleitung <sub>0</sub>	48 €
5-Gänge Menü	89 €
ohne Rouget Barbet	
Weinbegleitung <sub>0</sub>	40 €
4-Gänge Menü	74 €
ohne Ravioli und Rouget Barbet	
Weinbegleitung <sub>0</sub>	32 €

## Dessert

€

Sorbetvariation

9

Pfirsich / Haselnuss / Rosmarin<sub>e</sub>

14

## Käseauswahl

16

Chaource französischer Weichkäse aus Kuhmilch, der in der Champagne hergestellt wird

Reblochon ein nussig- vollmundiger Rotschmierkäse aus Kuhmilch

Manchego mit fermentiertem Knoblauch, ist ein Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha

Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, wenden Sie sich an unseren Service  
o-sulfite, 1-konservierungstoff, 2-farbstoff, 3-antioxidant, 8-phosphat, 10-chinin, 11-koffein, g-laktose, a-gluten, m-senf,  
h-schalenfrüchte