

LUNCH MENU

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

VORSPEISEN - STARTERS

Tatar ^{8,9,11,13} Wildkräutersalat | Kapern Mayonnaise | Brot Chip
Tatar ^{8,9,11,13} Edible wild herbs salad | Caper mayonnaise | Bread chip

Ziegenkäsemousse ^{1,4} Rote Bete Tatar | Kräuteröl
Goat Cheese Mousse ^{1,4} Bete Root | Herb oil

Kürbissuppe Kokosgel | eingelegter Kürbis
Pumpkin soup Coconutgel | pickled pumpkin

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Geschmorte Lammschulter ^{1,7} Lila Karottenpüree | Finger Möhren | Jus
Braised lamb shoulder ^{1,7} Purple carrot puree | finger carrots | Jus

Norwegischer Fjordlachs ⁸ Zucchini | Risotto | Kräuteröl
Norway Fjord salmon ⁸ Zucchini | Risotto | Herb oil

Kartoffelkissen ^{1,4} Butternut | Cranberry | Hokkaido | Parmesan
Potato Dumpling ^{1,4} Butternut | Cranberry | Hokkaido | Parmesan

DESSERT

Crème Brûlée ^{1,4} Schokoladensorbet | Schokoladenschnee | Mousse
Crème Brûlée ^{1,4} Chocolate sorbet | Chocolate snow | Mousse

Parfait ^{1,4} Nusscrumble | kandierte Nüsse
Parfait ^{1,4} Nuts crumble | glacé Nuts

Käse & Früchtebrot ^{1,4,9}
Cheese & fruit bread ^{1,4,9}

Menü 2 Gang
28€

Menü 3 Gang
33€