

mural

r e s t a u r a n t

Kohlrabi | Aprikose | Kürbiskerne
Mangold | Zucchini
Kohl | Polenta

Aubergine | Piment d'Espelette | Spitzkraut

Brot | Butter

Rote Beete

Topinambur | Meerrettich | Apfel

Seeforelle

Tomate | Kapuzinerkresse

Sellerie

Bittersalate | Périgord Trüffel

Zander

Kalbskopf | Liebstöckel | Paprika

Onglet

Feldsalat | Ochsenchwanz | Kartoffel

Schokolade

Quitte | Champagneressig

Haselnuss | Birne | Crêpe
Himbeere | Fenchel
Stachelbeere | Ingwer

Bubbles

B. Marguet Shaman 2019 Extra Brut 22

Scheuermann Blanc et Noir 14

Fragt uns nach dem Schaumwein des Tages!

Apero

Ferdinand's Quince Gin & Tonic 18

Mural Refresher 18

Mural Refresher non-alcoholic 16

Specials

12g Alpenkaviar

Saibling | Rettich | Consommé | Waldpilze

Menü

5 Gänge 175

6 Gänge mit Sellerie 190

7 Gänge mit Alpenkaviar 245

Käse

Käse vom Tableau

Am Tisch gewählt 28

Getränkebegleitung

Zu jedem Gang ein Glas

mit Alkohol ab 96

ohne Alkohol ab 84

Cellar Selection ab 200

Wasserpauschale p. P. 10