

Menü

Lauch | Bergkäse | Holunder
Wachtelei | Champignon | Graupen

Brot | Butter

Confierter Sellerie

Gebratene Morcheln | Vin Jaune Sauce | Eingelegter Périgord Trüffel

Verschieden marinierte Frühlingsgemüse

Wildkräuter | Weißer Spargel | Grüne Koriandersaat | Frischkäse |
Apfelsorbet

Glasierter Radieschen

Röstzwiebel-Gnocchi | Zwiebeln | Kartoffelcreme | Senf Beurre Blanc

Bärlauch Tortellini

Rote Bete | Geräucherte Nussbutterhollandaise | Sautierter Spinat

Rhabarber im Ofen gegart

Weißer Schokolade | Joghurt-Kamille-Eis | Marinierte Erdbeeren

Heidelbeere | Schokolade

Himbeeressig | Fenchel

5 Gänge 145 | 4 Gänge (ohne Zander) 110

Jumi-Käse vom Tableau

Am Tisch ausgewählt oder von uns zusammengestellt 28

Getränkebegleitung

mit Alkohol 72 | 90

ohne Alkohol 56 | 70

Cellar Selection 140 | 175

Wasserpauschale p.P. 10