

## **Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü**

**Tatar von Ur-Karotten | zweierlei Beete | Espuma von geräucherter Büffelmozzarella | Berberitzen | Liebstöckl**  
*2015 Arbois Rouge Tradition | Poulsard, Trousseau, Pinot Noir | Domaine Rolet | Côtes du Jura*

**Rotkohl-Zwetschgen-Suppe | Castagnaccio | Maronen | Rosmarin-Öl**  
*2016 Kepos | Grenache, Carignan, Alicante Bouchet | Az. Ag. Ampeleia | Toscana*

**Frische Tagliatelle | schwarzer Piemont Trüffel | Haselnuss-Schaum | Petersilien-Öl**  
*2016 Il Templare | Vernaccia, Trebbiano Gentile, Malvasia | Az. Ag. Montenidoli | Toscana*

**Ofen geschmorter Sellerie | Herbst-Trompeten | Pastinakencreme | Labneh | Tropea-Zwiebel-Jus**  
*2018 Arbois Chardonnay | Domaine Rolet | Côtes du Jura*

**Original Beans Benni Harvest Schokolade | pochierte Birne | weißer Portwein | Sellerie-Sorbet**  
*2017 Sherry Pedro Ximenez Casa del Inca | Equipo Navazos | Jerez*

**oder**

**Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot**  
*2017 Passito Fior d'Arancio | Gelber Muskateller | Az. Ag. Ca' Lustra | Colli Euganei – Veneto*

***Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert***

**4-Gang Menü: 62,00€ | 5-Gang Menü: 76,00€**

**Weinbegleitung: 4-Gang 39,00€ | 5-Gang 47,00€**

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte  
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

## Vorneweg:

Rotkohl-Zwetschgen-Suppe   Castagnaccio   Maronen   Rosmarin-Öl	10,90
Tatar von Ur-Karotten   zweierlei Beete   Espuma von geräucherter Büffelmozzarella   Berberitzen   Liebstöckl	17,90
Geflämmte Gelbflossenmakrele   Kohlrabi   Apfel   Radieschen   Ponzu-Yuzu-Marinade   Kresse	19,90
Tatar vom Weidelamm   Shichimi Togarashi   Paprika   Nashi Birne   Sesam   Estragon-Öl	19,90

## Hauptsächlich:

	Zwischengang	
Frische Tagliatelle   schwarzer Piemont Trüffel   Haselnuss-Schaum   Petersilien-Öl	17,90	/ 22,90
Frische Tagliatelle all'Ragú (alla Massimo Bottura, 72 Std. gegart)	16,90	/ 21,90
Ofen geschmorter Sellerie   Herbst-Trompeten   Pastinakencreme   Labneh   Tropea-Zwiebel-Jus		22,90
Pure's Fischsuppe   Edelfische   Wildfang Garnelen   Oktopus   Salicornes   Sauce Rouille   Dill		32,90
Hirschfilet Wellington   Waldpilzfارce   Herbsttrompeten   Schwarzwurzel   Heidelbeer-Chutney   Madeirajus		35,90

## Hinterher:

Original Beans Benni Harvest Schokolade   pochierte Birne   weißer Portwein   Sellerie-Sorbet	12,90
Tiramisu Reloaded   Mascarpone   Pailletté Feuilletine   Schokoladesorbet   Amaretto-Kaffee-Gel	12,90
Käsevariation vom Brett   Chutney   Brot 4 Sorten / 6 Sorten	12,90 / 17,90
Zweierlei Sorbets	7,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.