

# TeamWork

Simon | Manuel | Antonia

## SCHWARZER SEEHECHT

- Ceviche -

Wasabiblatt | Radieschen | Joghurt | Kaviar | Quinoa

• • •

## OFFENER RAVIOLI

- von der Tristan Languste -

Morcheln | Estragon Hollandaise | Frühlingserbse | kandierter Spargel

• • •

## WOLFSBARSCH

- auf der Haut gebraten -

Tomate | Kopfsalatherz | Mais

• • •

## ÉPOISSES

Aprikose | Champignon | Schnittlauch Öl

4 Gang - 98 €

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

3er Weinreise - 29 € | 4er Weinreise - 38 €

5er Weinreise - 46 € | 6er Weinreise - 54 €

Glasweise mit je ca. 1 dl. - [ Süßweine mit je ca. 0,5 dl. ]

# OldSchool

## GÄNSELEBER

- mariniert -

Gariguette Erdbeere | Szechuan Pfeffer | Sauerampfer | Mandel

• • •

## BRETONISCHE ROTBARBE

Bouillabaisse | Fenchelbrandade | Rouille Tomate | Schwarzer Knoblauch

• • •

## MAIBOCK

„Rehrücken aus deutscher Jagd“

Sellerie | Kirsche | Buchenpilz | Grieß | Pekannuss

• • •

## ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN

Geröstete Cashewkerne | Fruchtsenf

• • •

## KÄSEKUCHEN

Fichtensprossen | Hafercrunch | Himbeere

5 Gang - 116 €

4 Gang - 98 €

# AbinsBeet

## Unser Vegi Menü

SPARGEL VICHYSOISE  
Lauch | Ziegenkäse | Brunnenkresse | Senfsaat

• • •

SCHNITZBIEGELEI  
- Cremiges Eigelb -  
Bärlauch | Radieschen | Röstzwiebel | Pumpernickel

• • •

SPINAT-PILZ-RAVIOLI  
Tomaten-Miso-Jus | Artischocke | dicke Bohne

• • •

WEISSE SCHOKOLADE VON VALRHONA  
Matcha | Pistazie | Erdbeere

4 Gang - 94 €

*Verehrte Gäste,  
die Lebensmittel Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. Allergie  
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte vertrauensvoll an unseren Service.*

# Ausgezeichnet **G**eniessen



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

 - Varta-Tipp Service & Küche