

EigenArtMenü

Aperitif

Champagner | Herbert Beaufort | Carte d'Or Grand Cru | brut 0,1l

JakobsMuschel

Kürbis | Linsen | Bete | Kresse^{acd}

FlussKrebse

Süppchen | Terrine | KerbelSchaum^{adefi}

BioStundenEi

Spinat | Kartoffel | Trüffel^{af}

wilde Garnele

Bouillabaisse^{cei}

erfrischende Pause

Sorbet

2mal Kalb

vom Metzger Buchter

Filet mit SteinPilzTrüffelHaube & BäckchenPraline

frischer HerbstTrüffel | KartoffelGratin

PetersilienWurzel | Schalotten^{adfil}

ValrhonaSchoki & Minze ^{+saisonale Überraschung}

Tarte | kalter Hund | Mousse | Sorbet

Erde | Eis | Konfekt^{adf}

6 Gänge	bestellbar bis 19.30 Uhr	100,00
4 Gänge bestehend aus JakobsMuschel FlussKrebse 2mal Kalb Dessert	bestellbar bis 20:30 Uhr	80,00
3 Gänge bestehend aus JakobsMuschel 2mal Kalb Dessert		70,00

Menü inkl. ChampagnerAperitif 0,1l zzgl. 13,00

unser Menü ist nur als Ganzes bestellbar

WeinEmpfehlung

2018 GrauBurgunder Löchle GG trocken WeinGut Burg RavensBurg Baden	0,75l	50,00
2017 BlauFränkisch/Lemberger Dicker Franz GG trocken WeinGut Burg RavensBurg Baden	0,75l	50,00

a Eier | b Erdnüsse | c Fisch | d Gluten | e Krebstiere | f Laktose | g Lupinen | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Sesam | k Senf | l Soja | m Sulfite | n Weichtiere
Alle Preise verstehen sich in Euro | inkl. MwSt.