

Degustationsmenü / Degustation Menu

Roh marinierte Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade, fermentierte Yuzu,
Rettich, Brunnenkresse, Shiso und fruchtiges Curryeis
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Soja, Sellerie, Sesam

*Raw marinated hamachi with ginger lime marinade, fermented yuzu,
radish, watercress, shiso and fruity ice cream of curry
contains dairy products, fish, gluten, soy, celery, sesame*

54,-

Handgetauchte, gebratene schottische Jakobsmuschel mit Mandelcrunch,
Muschelnage, Blumenkohl, Amalfi Zitronenconfit und Salty Fingers
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite

*Hand-dived, roasted Scottish scallop with almond crunch, mussel gravy,
cauliflower, Amalfi lemon confit and salty fingers
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites*

55,-

Island Rotbarsch und Felsenoktopus, mediterraner Fischsud mit geräucherter Paprika,
Aubergine mit Norialge, Fenchel und weiße Bohnencreme
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite

*Island red perch and cliffs octopus, mediterranean fish stock with smoked bell-pepper,
aubergine with nori, fennel and cream of white beans
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites*

48,-

Tranche von der Challans Entenbrust, gebackene Entenpraline und Entenherz,
Grünkohl, Kürbiscrème, Steinpilzconfit und frische Bergamotte
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Ei, Sellerie

*Tranche of Challans duck breast, baked praline of duck and heart of duck,
kale, pumpkin cream, confit of porcini and fresh bergamot
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, egg, celery*

65,-

Gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Gewürzkruste,
Wildjus mit Johannisbeerstrauch aromatisiert, Karottentatar mit Rapssamen,
Chicorée Chutney, Feldsalatcoulis, Cranberries und Buchenpilze
enthält Sellerie, Sulfite, Gluten, Milchprodukte, Sellerie

*Roasted saddle of venison with herb crust, venison gravy flavored with currant bush, tartar of turnips
with rapeseeds, chicory chutney, coulis of lamb's lettuce, wild cranberries and shimeji
contains celery, sulfites, gluten, dairy products, celery*

69,-

Feines von Bio-Renetten, mit Maronen, Granatapfel,
Rosinen, Apfelweinsorbet und Nuss-Zimteis
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Delicacies from organic rennet apples, chestnuts, pomegranate,
raisins, cider sorbet and ice cream of nuts and cinnamon
contains soy, nuts, gluten*

25,-

Auswahl gereifter Rohmilchkäse vom Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

*Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony
contains dairy products, nuts, gluten*

25,-

Menü / Menu

158,- 5 Gänge / 5 courses

168,- 6 Gänge / 6 courses

178,- 7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne Entenbrust und Käseauswahl
5 courses menu without breast of duck and cheese selection

6-Gang Menü ohne Käseauswahl
6 courses menu without cheese selection

Vegan Menu

Herbstsalat mit Feldsalat, Topinambur, Chicorée, Rettich,
Essigbirnen und Sanddordressing
enthält Gluten

*Autumn salad with lamb's lettuce, topinambour, chicory, radish,
vinegar pears and sea buckthorn dressing*
contains gluten

32,-

Spitzkohlröllchen, gebratener Gewürzkürbis, Apfel-Currysud,
Tropea Zwiebeln und fermentierte Yuzu
enthält Soja, Sesam

*Cabbage rolls, roasted pumpkin, apple curry gravy,
tropea onions and fermented yuzu*
contains soy, sesame

38,-

Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll als Ravioli in Waldpilzbouillon
mit Petersilienwirsing, Selleriecrème und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Sellerie

*Gourmet mushroom ravioli in wild mushroom bouillon with parsley savoy cabbage,
celery cream and quinoa-hazelnut crunch*
contains soy, celery

42,-

Ochsenschlägers Kartoffeln auf Rote-Betetatar mit Senfkörnern,
Schwarzkirschessigjus, Grünkohl und Meerrettich
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf

*Ochsenschläger`s potatoes with tartar of beetroot with mustard seeds,
black cherry-vinegar gravy, kale and horseradish*
contains gluten, sulfites, soy, mustard

38,-

Petersilienwurzel und Hartweizenpasta, mit weißem Trüffel, Spinat, Maronen und Emmer
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

Parsley root and durum wheat pasta, with white truffle, spinach, chestnuts and emmer
contains celery, soy, sulphites, gluten

75,-

Karamellierte Ananas, Mango und Gewürzmacadamia, geeister Kalamansschaum
und Kokos-Limonenkressees
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Caramelised pineapple, mango and macadamia, iced kalamansi espuma
and ice cream of coconut and lime cress*
contains soy, nuts, gluten

25,-

Menü / Menu

142,- 5 Gänge / 5 courses

152,- 6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne Ochsenschlägers Kartoffeln
5 courses menu without Ochsenschläger`s potatoes