

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*



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*



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

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



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*



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*



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*



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*

Menü / Menu

178,-	5 Gänge / 5 courses
188,-	6 Gänge / 6 courses
198,-	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*



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*



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*



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*



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*



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*

Menü / Menu

162,- 5 Gänge / 5 courses

172,- 6 Gänge / 6 courses

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