

7 DINING

5 Gang Menü · 89 €

7 Dining Grüne Soße

Kalbstatar. Ei. Kartoffel.

Scholle

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Johannisbeersorbet

Schwarzfederhuhn

Fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Rhabarber

Blütenhonig. Ingwer. Haselnuss.

7 DINING

7 Gang Menü · 109 €

7 Dining Grüne Soße

Kalbstatar. Ei. Kartoffel.

Sepia

Wassermelone. Gazpacho-Sud. Pinienkerne.

Scholle

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Schweinekinn

Shiitake-Dashi. Zuckerschote.

Johannisbeersorbet

Schwarzfederhuhn

Fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Rhabarber

Blütenhonig. Ingwer. Haselnuss.

7 DINING

Vegetarisch

5 Gang Menü · 79 €

7 Dining Grüne Soße

Ei. Radieschen. Kartoffel.

Wilder Blumenkohl

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Johannisbeersorbet

Aubergine

Fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Rhabarber

Ahornsirup. Ingwer. Haselnuss.

7 DINING

Vegetarisch

7 Gang Menü · 99 €

7 Dining Grüne Soße

Ei. Radieschen. Kartoffel.

Austernseitling

Wassermelone. Gazpacho-Sud. Pinienkerne.

Wilder Blumenkohl

Schmorgurke. Buttermilch. Macadamia.

Zitronengras-Tofu

Shiitake-Dashi. Zuckerschote. Cotta.

Johannisbeersorbet

Gegrillte Aubergine

Fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Rhabarber

Ahornsirup. Ingwer. Haselnuss.

7 DINING

Weinbegleitung

Leise abgestimmt.

5 Gläser · 34 €

7 Gläser · 44 €

Alkoholfrei

5 Gläser · 24 €

7 Gläser · 29 €

*Was bleibt,
ist nicht die Anzahl der Gänge,
sondern der Abend.*

7 DINING

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND
ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE
BEI UNSEREM SERVICE.