

1177

Aperitif

| | | |
|--|--------------|--------|
| Applejack Rabbit^{Sour} | | 9,50 |
| Calvados, Zitronensaft, Orangensaft, Ahornsirup | | |
| Rosé Brut | 0,1l 0,75l | 6 42 |
| Thomas Schwarz, Kloster am Spitz, B | | |
| Das Schwarze Schaf^{Smooth Stout} | | 4,60 |
| Gusswerk, Eisenwang, S | | |

Menü

zuerst

Crottin Chavignol | Friseesalat | Verjus C A G M 15

Paradeiser | fermentierter Knoblauch | Basilikum 14

dazwischen

Garnele^{Bio} | Kürbis | Coco blanc Bohnen B D G H 27

Spanferkel^{Bio} | Tropea Zwiebel | Violetter Senf G C A H 28

nachher

Zwetschke | Haselnuss | Fleur de Sel A C G H 11

Pont L'Eveque^{Rohmilch, AOP} | Isabella Traube | Thymian G 12

3 Gang Menü 43

Getränkebegleitung 0,1l + 18

5 Gang Menü 68

Getränkebegleitung 0,1l + 28

Gedeck 3,20

Wir bitten um Verständnis, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Hinweis zur Allergenverordnung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere