

Friday & Saturday Lunch

Eis-Cocktail

von knuspriger Schweinehaut, Räucheraal-Marinade und Essigkirschen

Schöner Pulpo

Algen, marinierte Radieschen, Rettich und Eiszapfen

Norwegischer Steinköhler

Spinat, Blancmanger vom Wachtelei und grüner Spargel

»Nantaiser Ente Zigeuner Art«

gebratene Brust, Croustillant von der Keule, rote Paprika und Fenchel

Ziegenkäse-Sommerselektion & Weinbergpfirsich

Leitzachtaler Frischkäse, Selles-sur-Cher, Picodon und Mothais

oder

Champagner-Charlotte

Orangencreme, Fichte und Traubensahne

Menü:

3 Gänge € 50
4 Gänge € 65
5 Gänge € 80

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29
4 Gläser € 39
5 Gläser € 49

Friday & Saturday

Veggie lunch

Schönes Radieschen

Rettich-Eis, Algen, marinierte Radieschen und Eiszapfen

Vegetarisches Tatar

eingelegte Sommersteinpilze, Topinambur und kleine Salate

Kartoffel-Waffel

Gaperon, weiße und gelbe Bete

Blancmanger vom Wachtelei

Spinat, grüner Spargel und Artischocken

Berliner Luft

Erbsensorbet, Steinreich Kornbrand und Minze

oder

Erdbeere & Mohn

Erdbeereis, Mohnblütensirup, Sauerklee und Weinschaumcreme

Menü:

3 Gänge € 45

4 Gänge € 58

5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29

4 Gläser € 39

5 Gläser € 49