

Friday & Saturday Lunch

Holländische Austern

Haselnuss und krause Petersilie

Gänseleber

Mais und gezupfter Stockfisch

Roter Knurrhahn

Kürbis, Ebereschen, Bouillabaisse und Kapuzinerkresse

»Hirschkalb aus Fürstenberg«

geschmorter Nacken in Angostura, Renekloden,
Haferwurzeln und Wildblutwurst

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrilltes Rindfleisch

oder

Lavendelblüteneis

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

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

Filderkraut & Lippischer Palmkohl

Hagebutte, Herbstapfel und Kümmel

Waldpilze

fermentierter Semmelknödel und Minifeldsalat

Junge Kartoffeln

hausgemachter Quark und Beifuß

»Gemüse-Maultaschen«

mit Linsen, Kürbis und Eberesche

Brillat-Savarin

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrillte Melone

oder

Lavendelblüteneis

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

Menü:

3 Gänge € 45

4 Gänge € 58

5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29

4 Gläser € 39

5 Gläser € 49