

Sommermenü

Crème brûlée von ungestopfter Entenleber

Pfirsich | Butterbrioche

oder

Bohnensalat

Pfifferlinge | Molke



Artischocken-Cremesuppe

Feigenblattöl | Badischer-Trüffel



oder

Gazpacho andalouz

Basilikum | Olivenöl



Schwarzwälder Saibling und Zucchini Blüten-Ravioli

Zucchini | Fenchel-Kartoffelpüree | Safran Fumet

oder

Conchiglioni Rigati

Fenchel | Pistazien



Weißer Schokoladenfondant mit Aprikosen-Ganache

Aprikosen-Sorbet | Zitronenthymian

Menü komplett

€ 79

Vegetarisches Menü komplett

€ 65

Überraschungsmenü 5-Gang

€ 95