

Aperitif

zeit|geist-Spritz

Kirsche | Apfelblüte
Ziegler
9,50€

Blanc de Pinot Noir

Sekt | brut
Weinmanufaktur Weingarten
8€

Théophile Blanc

Champagner | brut
Louis Roederer, Reims
14€

Théophile Rosé

Champagner | brut
Louis Roederer, Reims
15€

Prisecco alkoholfrei

rotfruchtig
Jörg Geiger, Schlat
7€

Sherry

Colosia
medium oder dry
6,50€

Martini

bianco | rosso
6,50€

Japanese Refreshment

Yuzu | Sake | Eis
9€

Unser Überraschungsmenü

4 Gang 75€ | Weinreise 4 Gang 32€

6 Gang 92€ | Weinreise 6 Gang 48€

8 Gang 109€ | Weinreise 8 Gang 64€

Der Einstieg

Rinderfilet

Mariniertes Rinderfilet
Gehobelte Gänseleber | Parmesan | Haselnuss
24€

Wildlachs

Geflämmt Wildlachs
Buttermilch | Ingwer | Gurke & Jalapeño
24€

Ziegenkäse

Karamellisierter Ziegenkäse
Wildkräutersalat | Feige | Walnuss
18€

Büffel Mozzarella

Cremiger Büffel Mozzarella
Tomatensud | Basilikumöl | Jalapeño - Tomatensalat
19€

Kalbstafelspitz

Sanft gegarter Kalbstafelspitz
Pfifferlinge | Pilzcreme | Wildkräuter
21€

Onsen Ei

Sanft gegartes Bio Ei
Soja | Spinat | Nussbutter
24€

Der Hauptakt

DRY AGE Rinderrücken

Glasierter Rinderrücken
Gemüsetarte | Tomate | Artischocke
31€

Linsencurry

Curry von grünen Linsen
Mango | Grüner Spargel | Limonenblatt
18€ | 23€

Rinderfilet

Glasiertes Rinderfilet
Lauch | Gebratene Gänseleber | Trüffeljus
42€

Kabeljau

Geflämmter Kabeljau
Vanillénage | Lauch | Yuzu
23€ | 31€

Spanferkel

Knuspriger Spanferkelrücken
Rote Bete | Meerrettich | Schnittlauch
29€

Taglerini

Taglerini in Trüffelrahm
Pfifferlinge | Onsen Ei | junger Spinat
19€ | 24€

Sattmacher

Gnocchi | Parmesan

5€

Steak Pommes | Mayonnaise

8€

Kartoffel | Meersalz

5€

Kartoffelgratin | Schnittlauch

5€

Polenta | Zitrone

5€

Taglerini | Trüffelrahm

8€

Das süße Finale

Französische Käseauswahl

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen
Feigensenf | Trauben | Walnuss
14€

Yuzusorbet

Cremiges Yuzusorbet
mit Yuzu - Sake aufgegossen
14€

Crème Brûlée

Karamellisierte Gewürzcreme
Ivoire | Erdbeere | Limone
10€

Erfrischung

Sorbets nach
Tagesangebot & Saison
9€

Mango Törtchen

Vanille – Mango Törtchen
Ivoire Schokolade | Passionsfrucht | Anis
12€

Cheesecake

Cheesecake mit Yuzu
Salzkaramell | Ananas | Five Spice
13€