

MENÜ HEIMWEH | FERNWEH

Signatur Maerz

AUFTAKT

Kombucha von Zitrusfrüchten
Wilder Brokkoli | Lauch & Shoyu
Chawanmushi & Linsen
Rote Beete & Büffelmozzarella
Waffel & schwäbischer Kimchi

Unser Hausbrot mit
handgeschlagene Butter
und Maldon Salz

Saure Rädle
Chili | Thymian & Yuzu

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Trocken gereifte Lachsforelle
fermentierte Stachelbeere & Rettichgewächse
Vinaigrette aus Essiggurke & Molke

Faux Gras
Bittersalate | Fenchel
Quitte & eingelegte Holunderkapern

Lamm über Holzkohle gegrillt
Hüfte & Bries
Gado Gado | Ananas & Erdnuss

ERFRISCHUNG

Sorbet von Grapefruit
Schaum von Shiso
Pomelo & Ingwer Shot

HAUPTGANG

Rücken vom Hirsch
Millefeu vom Sellerie
Apfel & Preiselbeeren

oder

Stör in Nori Alge
Unagi-Aal | Erbsen & Morcheln
Ajoblanco

DESSERT

„BANANE“
Original Beans Schokolade
Pistazie | Verveine
Amarula & Kürbiskernöl

ABSCHLUSS

Macaron
Tarte von Earl Grey
Praline von Thymian & Mandarine
Zwetschkengüchle

Menü komplett 169
Weinbegleitung 79
alkoholfreie Menübegleitung 59