

Ernst kocht und Mathias schenkt aus!

WEINREISE UND WEINEPMEHLUNG VON UND MIT MATHIAS WASSERMANN

MENÜ „Signature“

Gruß aus der Küche



Lachs und Saibling

mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gebackene Black Tiger Garnele im Chorizo-Sud



Rotwein Tortelloni mit Oxtail gefüllt und Rahmpolenta



Rehrücken | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 76 €/p.P.

Menü 5 Gänge 84 €/p.P.

MENÜ „Signature vegetarisch“

Gruß aus der Küche



Picandou im Filoblatt
mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gemüse Essenz mit gebackenem Räuchertofu



Ricotta-Trüffel Ravioli



Kartoffelcanelloni | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 68 €/p.P.

Menü 5 Gänge 76 €/p.P.

...add on... auf Wunsch

Käse aus Geifertshofen (kalt und warm) | Früchte-Senf/Gewürzbirne und Brotauswahl zzgl. 14 € p.P.

Ernst kocht und Mathias schenkt aus!

WEINREISE UND WEINEPMEHLUNG VON UND MIT MATHIAS WASSERMANN

MENÜ „Signature“

Gruß aus der Küche



Lachs und Saibling

mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gebackene Black Tiger Garnele im Chorizo-Sud



Rotwein Tortelloni mit Oxtail gefüllt und Rahmpolenta



Rehrücken | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 76 €/p.P.

Menü 5 Gänge 84 €/p.P.

MENÜ „Signature vegetarisch“

Gruß aus der Küche



Picandou im Filoblatt
mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gemüse Essenz mit gebackenem Räuchertofu



Ricotta-Trüffel Ravioli



Kartoffelcanelloni | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 68 €/p.P.

Menü 5 Gänge 76 €/p.P.

...add on... auf Wunsch

Käse aus Geifertshofen (kalt und warm) | Früchte-Senf/Gewürzbirne und Brotauswahl zzgl. 14 € p.P.

Ernst kocht und Mathias schenkt aus!

WEINREISE UND WEINEPMEHLUNG VON UND MIT MATHIAS WASSERMANN

MENÜ „Signature“

Gruß aus der Küche



Lachs und Saibling

mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gebackene Black Tiger Garnele im Chorizo-Sud



Rotwein Tortelloni mit Oxtail gefüllt und Rahmpolenta



Rehrücken | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 76 €/p.P.

Menü 5 Gänge 84 €/p.P.

MENÜ „Signature vegetarisch“

Gruß aus der Küche



Picandou im Filoblatt
mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gemüse Essenz mit gebackenem Räuchertofu



Ricotta-Trüffel Ravioli



Kartoffelcanelloni | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 68 €/p.P.

Menü 5 Gänge 76 €/p.P.

...add on... auf Wunsch

Käse aus Geifertshofen (kalt und warm) | Früchte-Senf/Gewürzbirne und Brotauswahl zzgl. 14 € p.P.

Ernst kocht und Mathias schenkt aus!

WEINREISE UND WEINEPMEHLUNG VON UND MIT MATHIAS WASSERMANN

MENÜ „Signature“

Gruß aus der Küche



Lachs und Saibling

mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gebackene Black Tiger Garnele im Chorizo-Sud



Rotwein Tortelloni mit Oxtail gefüllt und Rahmpolenta



Rehrücken | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 76 €/p.P.

Menü 5 Gänge 84 €/p.P.

MENÜ „Signature vegetarisch“

Gruß aus der Küche



Picandou im Filoblatt
mit Beete, Wasabi und Schwarzwald Miso



Gemüse Essenz mit gebackenem Räuchertofu



Ricotta-Trüffel Ravioli



Kartoffelcanelloni | Selleriecreme | pikante Buchteln und Enoki Pilzen



Valrhona Schokofondant mit Ananas im Tahiti Vanillefond und Mokka Eis

Friandise

Menü 4 Gänge 68 €/p.P.

Menü 5 Gänge 76 €/p.P.

...add on... auf Wunsch

Käse aus Geifertshofen (kalt und warm) | Früchte-Senf/Gewürzbirne und Brotauswahl zzgl. 14 € p.P.