

## *Vorspeisen*

Périgord Foie gras  
Aroniabeere | Kaffee | Heumilch

Bretonische Rotbarbe  
Heu | Quitte | Brunnenkresse | Violette Kartoffel

## *Zwischengänge*

Norwegischer Kaisergranat  
Bohne | Chorizo | Schwarzer Knoblauch | Reis

Taubenbrust Supreme  
Salzsellerie | Wildapfel | Tamarinde | Dattel

## *Hauptgänge*

Geangelter St.Pierre  
Sardine | Beurre Blanc | Jamon Cebo | Paprika | Poverade

Hirschkalb  
Bimi | Schüttelbrot | Eierschwammerl | Topinambur

## *Pikant und süß*

Käse  
Birne | Kapuziner | Kracker

Weißer Schokolade  
Erdbeere | Marille

 MICHELIN 2024  MICHELIN 2025

5 Gänge – Euro 145,00 | 6 Gänge – Euro 175,00 | 7 Gänge – Euro 199,00  
Ein fixer Gang im Menü ist immer Käse oder Dessert.