Hubertus Stube

Vorspeisen

Foie gras
Aroniabeere | Kaffee | Heumilch

Rotbarbe
Heu | Quitte | Brunnenkresse | Violette Kartoffel

Zwischengänge

Kaisergranat
Bohne | Chorizo | Schwarzer Knoblauch | Reis

Kalbsbries
Zwiebel | Bauernbrot | Knochenmark | Petersilie

Hauptgänge

Skrei
Schwarze Nuss | Romanesco | Buddhas Hand | Meerwasser

Reh
Cima di Rapa | Schüttelbrot | Pioppino | Topinambur

Pikant und süß

Käse
Birne | Yka | Kapuziner | Kracker

oder

Valrhona Schokolade
Orange | Mandel | Cassis

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.