

SPEISEN

Burrata

Bunte Tomaten, Honigmelone, Salzzitrone

11,00

Matjes

Gurke, Dillpollen, Pumpernickel, Schmand

13,00

Kalbstatar

Spätsommerlicher Gemüsesalat, Trüffelmayo

13,00

Krustentier oder Ziegenkäseraviolo

Safranfenchel, Weißer Tomatenschaum

14,00/13,00

Ochsenbacke 79°/12h oder Fisch des Tages

Gewürzbulgur, Karotte, Nussbitterschaum

27,00

Rehrücken oder Miso-Aubergine

Spitzkohl, Purple Curry, Tramezzini

29,00/18,50

Pfirsich Melba 2019

Vanillecreme, Himbeersorbet

11,00

New York Cheesecake

Yuzu, Popcorneiscreme

11,00

Rohmilchkäse

Traubenchutney

11,00

Für alle die eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte genießen möchten, servieren wir ein monatlich wechselndes Menü. Unser Küchenchef Philipp Grimm nimmt Ihnen gerne die Entscheidung ab und überrascht Sie mit einem Degustationsmenü, oder Sie bestimmen im 79° Menü die Speisefolge selbst. Darüber hinaus können Sie selbstverständlich auch alle Gerichte „a la Carte“ bestellen. Der Service berät sie gerne.

Degustation

7 Gänge

79,00€

79° Menü

4 Gänge

(VSP/ZG/HG/DE oder Käse)

56,00€

3 Gänge

(VSP,HG,DE oder Käse)

46,00€

Vegetarisches Menü

4 Gänge

(VSP/ZG/HG/DE oder Käse)

46,00€

3 Gänge

(VSP,HG,DE oder Käse)

38,00€