



KITCHEN & WINE

## MENÜ

### ENTENLEBERPARFAIT

Buttertoast – Mango – Passionsfrucht

\*\*\*

### PULPO

Koriander – Mango – Bohnencassoulet

\*\*\*

### SCHWEINEBAUCH

Miso – Birne – Buchenpilze

\*\*\*

### OCHSENBACKE

Sellerie – Karotte – Jus

\*\*\*

### BIRNE

Haselnuss – Portweinjus

**3-GÄNGE-MENÜ 85 €**

ohne Pulpo & Schweinebauch

**4-GÄNGE-MENÜ 95 €**

ohne Pulpo

**5-GÄNGE-MENÜ 109 €**

### WEINBEGLEITUNG

**3-GÄNGE 30 €**

**4-GÄNGE 65 €**

**5-GÄNGE 75 €**

### PREMIUM WEINBEGLEITUNG

**3-GÄNGE 85 €**

**4-GÄNGE 119 €**

**5-GÄNGE 149 €**

## SNACKS

### SARDINEN IN OLIVENÖL

Brotchips – eingelegte Zwiebeln

19 €

### SARDINEN IN OLIVENÖL

#### MIT CHILI

Brotchips – eingelegte Zwiebeln

17,50 €

### DUROC SERRANO SCHINKEN

Brotchips – Kräuter

19 €

### 20G KAVIAR „IMPERIAL“

Blinis – Schnittlauch – Crème fraîche

39 €