

DIETHARD URBANSKY

Küche der klassischen Moderne

M E N Ü 1

Amuse-Bouche

Kalbsfilet
Ossobuco, Gremolata
35

Jakobs- und Bouchot-Muschel
Spitzkraut
30

Rochen
grüne Olive, Mandel
37

Ente aus Challans
Schwarzwurzel, Cashew
57

Alter Comté
gelbe Bete, Buchweizen
20

Berberitze
Schokolade
orientalische Gewürze
27

Friandises

6 Gänge . . 160

5 Gänge ohne Muscheln . . 145

M E N Ü 2

Amuse-Bouche

Hamachi
Gurke, Ginger Beer
39

Lachs
Hanfsaat, Kohlrabi
37

Langoustine
Lardo
Zitronenthymian
38

Lamm
Bries, Zunge
Kartoffel, Frankfurter Kräuter
30

Rehrücken
Tamarillo, wilder Brokkoli
57

Gänseleber
Wakame, Nashi-Birne
20

Salzrhabarber
Estragon, Sauerrahm
16

Kokos, Pandan
Apfel, Zitronengras
27

Friandises

8 Gänge . . 190 (last order 21:30 Uhr)

6 Gänge ohne Lamm und Rhabarber . . 160

An allen Samstagmitten servieren wir ein Lunch – Menü.

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier - Julien Morlat - eine glasweise, individuelle Weinbegleitung zu Ihrem Menü.
79 bis 128 Euro pro Person.

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.