

DIETHARD URBANSKY

Küche der klassischen Moderne

M E N Ü 1

Amuse-Bouche

Kalbsfilet
Ossobuco, Gremolata
35

Drachenkopf
grüne Mango, Vadouvan
30

Wolfsbarsch
Artischocke, Hüttenkäse
Arganöl
36

Rehrücken
Chicorée, Mispel, Sesam
57

Mothais
Wassermelone, schwarze Olive
20

Holunderbeere
karamellierter Joghurt
Schwarzbrot
27

Friandises

6 Gänge . . 160

5 Gänge ohne Drachenkopf . . 145

M E N Ü 2

Amuse-Bouche

Jakobsmuschel
Physalis, Cashew
Weizengras
42

Saibling
Amarant, Chrysantheme
33

Kaninchen
Champignons, Frühlingslauch
30

Lammauch
Oktopus
Tandoori, Salzzitrone
28

Ente aus Challans
Topinambur, Granatapfel
57

Kartoffel
Speck, Vanille
20

Himbeere
Maracuja, Büffelmozzarella
16

Praliné
Aprikose, Löwenzahn
27

Friandises

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

6 Gänge ohne Kaninchen und Himbeere . . 160

An allen Samstagmitten servieren wir ein gesondertes 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.