

Apicius Menü

Kleine Einstimmung

Brot & Butter

Jakobsmuschel & Wintertrüffel

Entenleber | Sellerie | Bittersalat

oder

Steckrübe & Birne

Haselnuss | Feldsalat

Raviolo

Eigelb | Schwarzwurzel | Cironé

Zander

Speck | Kartoffeln | Sauerkraut

oder

Rotkohl & Marone

Wan Tan | Kimchi | Rettich

Rind² [Filet & geschmorter Ochsenschwanz]

Morcheln | Topinambur | Pommes Dauphine

oder

Kräutersaitling

Pilzknödel | Walnuss

Armer Ritter

Whisky | Apfel | Traube | Süßholz

Petits Fours

Menü 141 €

Upgrade:

Thunfisch

Imperial Gold Kaviar | Schnittlauch | Crème fraîche Beurre Blanc
34,50 €

Wagyu Entrecote A5

Anstatt Rind² im Hauptgang
22€ pro Person „nur Tischweise“

Rohmilchkäse Maître Affineur Waltmann

Selektion Apicius
22€