

Suppe

Topinambur 9 €

Bergamotte/Pekannuss/Senfkrresse

Krustentier-Bisque 12 €

Lardo/Calamari/Eingelegtes Gemüse

Soup

Jerusalem artichoke 9 €

bergamot/pecan/mustard cress

Crustacean bisque 12 €

lardo/calamari/pickled vegetables

Vorspeise/Zwischengang

Kürbis-Creme Brûlée (vegan) 16 €

Kokos/Ingwer/Fenchel

Geräucherter Aal 18 €

Grüner Apfel/Kartoffel/Zwiebel

Starter/Intermediate

Pumpkin crème brûlée (vegan) 16 €

coconut/ginger/fennel

Smoked eel 18 €

green apple/potato/onion

Fleisch

Rosa Entenbrust 29 €

Spitzkohl/Miso/Kräuter-Gnocchi

Zweierlei Linumer Kalb 30 €

Goji-Beere/Süßkartoffel/Schnittlauch

Brisket vom Angus-Rind 34 €

Kubebenpfeffer/Petersilienwurzel/gelber Rettich

Meat

Pink duck breast 29 €

cabbage/miso/herb gnocchi

Two Linumer veal 30 €

goji berry/sweet potato/chives

Angus beef brisket 34 €

tailed pepper/parsley root/yellow radish

Fisch

Butter-Makrele 29 €

Kapern-Panko/Artischoke/Kaffir-Limette

Seeteufel-Bäckchen 30 €

Linsen-Dal/Pappadam/Grünkohl

Fish

Butter mackerel 29 €

capers panko/artichoke/kaffir lime

Monkfish cheek 30 €

lentil dal/papadam/kale

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli

Wuta Choi/Pecorino/Cashew

24 €

Vegan

Herbstrolle

Geräucherter Tofu/Wakame/Sesam

20 €

Orecchiette

Gegrillte Paprika/Vadouvan/Rucola

22 €

Vegetarian

Porcini ravioli

wuta tsai/pecorino/cashew

24 €

Vegan

Autumn roll

smoked tofu/seaweed/sesame seeds

20 €

Orecchiette

grilled peppers/vadouvan/arugula

22 €

Käse

Brie de Meaux

Trüffel/Quitte/Macadamia

16 €

Dessert

Cranberry-Wodka-Sorbet

Rosmarin/Karamell/Filoteig

8 €

Karotte

Mascarpone/Haselnuss/Zitrone

12 €

Mille Feuille

Birne/Vanille/Nougat

14 €

Cheese

Brie de Meaux

truffle/quince/macadamia

16 €

Dessert

Cranberry vodka sorbet

rosemary/caramel/filo dough

8 €

Carrot

mascarpone/hazelnut/lemon

12 €

Mille Feuille

pear/vanilla/nougat

14 €