

## VORWEG & ZWISCHENDURCH

LOCH DUART LACHS  
RETTICH  
NUSSBUTTER-PONZU  
KRÄUTER  
4,6,7,11  
16 EURO

RINDERTATAR  
EIGELBCREME  
SAUERTEIGCHIPS  
RADIESCHEN  
1,3,6,7,9,10  
18 EURO

MELONE & TOMATE  
PARMESAN | YUZU  
BASILIKUM  
7  
15 EURO

ROTE BETE  
KIRSCHEN | HASELNUSS  
HEU RAUCH  
6,9  
14 EURO

TOMATEN ESSENZ  
RICOTTA  
SCHNITTLAUCH  
1,3,6,7,9  
14 EURO

SALATHERZEN  
PARMESAN  
GEMÜSE PICKLES  
KRÄUTERVINAIGRETTE  
1,6,7  
12 EURO

## HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENES &  
GESCHMORTES VOM  
ANGUS RIND  
KNOLLESELLERIE  
TRÜFFEL  
PILZE  
6,7,9  
38 EURO

HEILBUTT  
BLUMENKOHL  
BAGNA CAUDA  
ZITRONE  
3,4,6,7,9  
34 EURO

AUBERGINE  
FETA  
KICHERERBSE  
PETERSILIE  
6,7,8,9  
24 EURO

SEMMELEKNÖDEL  
PFIFFERLINGE  
NUSSBUTTER  
BROMBEERE  
1,3,6,7,9  
26 EURO

TRÜFFELPASTA  
PARMESAN  
SCHNITTLAUCH  
1,3,6,7,9

ALS VORSPEISE  
18 EURO

ALS HAUPTGANG  
26 EURO

## NACHSPEISEN

POPCORN  
BIRNE  
VANILLE  
KALAMANSI  
1,3,7,8  
14 EURO

WEISSE SCHOKOLADE  
ERDBEERE  
HOLUNDER  
KAKAO  
1,3,7,8  
14 EURO

KÄSEAUFWAHL VOM  
AFFINEUR KOBER AUS  
ITZHOE  
ZWIEBELMARMELADE  
NUSSBROT  
1,7,10,12  
18 EURO

## MENÜ „DREI11“ DEGUSTATION

GRUSS AUS UNSERER  
KÜCHE

JAKOBSMUSCHEL  
RETTICH  
TOMATE  
HÜHNERHAUT

LOCH DUART LACHS  
KOHLRABI  
PONZU

ENTENLEBER  
ROTE BETE  
KIRSCHEN

ANGUS RIND  
SELLERIE  
PILZE  
TRÜFFEL

WEISSE SCHOKOLADE  
ERDBEERE  
KAKAO

5 GÄNGE  
98 EURO

4 GÄNGE  
(OHNE ENTENLEBER)  
78 EURO

VEGETARISCHES MENÜ  
5 GÄNGE  
68 EURO

4 GÄNGE  
58 EURO

MENÜ NUR TISCHWEISE

## MENÜ ÜBERRASCHUNG

3 GÄNGE NACH WAHL  
DES KÜCHENCHEFS  
(OMNIVOR ODER  
VEGETARISCH)  
39 EURO

## WEINBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG  
WAHLWEISE:

3 GLÄSER 0,1  
18 EURO

4 GLÄSER 0,1  
24 EURO

5 GLÄSER 0,1  
30 EURO

LIEBE GÄSTE,  
BEI ALLERGIEN UND  
UNVERTRÄGLICHKEITEN  
SPRECHEN SIE BITTE  
MIT UNSEREM  
SERVICEPERSONAL.  
WIR BITTEN UM VER-  
STÄNDNIS, DASS EIN  
VEGANES MENÜ LEIDER  
NICHT ANGEBOTEN  
WERDEN KANN.

*drei*11  
CASUAL FINE DINING