

VORWEG & ZWISCHENDURCH

BACHFORELLE

TOMATEN DASHI
KOHLRABI | JALAPEÑO
LIEBSTÖCKEL

2,3,4,6,7,9,11

16 EURO

SPANFERKELBÄCKCHEN

SPITZKOHL
EINBECKER SENF
GEPUFFTE SCHWARZE
SCHNITTLAUCH

3,6,7,9

18 EURO

BLUMENKOHL

PANNA COTTA | KOKOS
CURRY | WILDREIS
KAFFIRLIMETTE

3,6,7,9

16 EURO

JUNGER GRÜNKOHL

EINGEWECKTES GEMÜSE
BRILLAT SAVARIN
RAUCHMANDEL

6,7,8

15 EURO

PETERSILIENWURZEL SUPPE

HERBSTAPFEL | HEU ÖL
GETREIDE POPCORN

1,6,7,9

14 EURO

ROTE & GELBE BETE

TERIYAKI | MACADAMIA
SESAM | SHISO

1,5,6,9,11

14 EURO

HAUPTSPEISEN

MAISENTENBRUST

WIRSING
ESSKASTANIE
WILLIAMS BIRNE
HERBSTTRÜFFEL

6,7,9

36 EURO

WOLFBARSCH

LAUCH
HOKKAIDO KÜRBIS
BERGAMOTTE

4,6,7,9

34 EURO

GRAUPEN „RISOTTO“

DEICKÄSE
STEINPILZSCHAUM
SALATHERZ
PINIENKERNE

1,6,7,9,12

28 EURO

TRÜFFELPASTA

PARMESAN
SCHNITTLAUCH

1,3,6,7,9

ALS VORSPEISE

18 EURO

ALS HAUPTGANG

26 EURO

NACHSPEISEN

SAKE KASU EISCREME

PFLAUME | INGWER
BLÄTTERTEIG

1,3,7,8

14 EURO

KÜRBISKERNÖL

PARFAIT

QUITTE
SANDDORN

1,3,7,8

14 EURO

COMTÉ VOM AFFINEUR KOBEL

ZWIEBELMARMELADE
NUSSBROT

1,7,10,12

16 EURO

MENÜ „DREI11“ DEGUSTATION

GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

BLUMENKOHL

KOKOS
CURRY
KAFFIRLIMETTE

BACHFORELLE

TOMATEN DASHI
KOHLRABI
LIEBSTÖCKEL

SPANFERKELBÄCKCHEN

SPITZKOHL
SENF
SCHNITTLAUCH

WOLFBARSCH

LAUCH
HOKKAIDO KÜRBIS
BERGAMOTTE

MAISENTENBRUST & LEBER

TOPINAMBUR
BIRNE
TRÜFFEL

SAKE KASU EISCREME

PFLAUME
INGWER

6 GÄNGE
110 EURO

5 GÄNGE
90 EURO

(OHNE WOLFSBARSCH)

4 GÄNGE
75 EURO

(OHNE WOLFSBARSCH UND
SPANFERKEL)

VEGETARISCHES MENÜ

MÖGLICH

MENÜ NUR TISCHWEISE

MENÜ ÜBERRASCHUNG

3 GÄNGE NACH WAHL DES
KÜCHENCHEFS

(OMNIVOR ODER
VEGETARISCH)

42 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
VERSTÄNDNIS, DASS EIN
VEGANES MENÜ LEIDER
NICHT ANGEBOTEN
WERDEN KANN.

*drei*11

CASUAL FINE DINING