

## VORWEG & ZWISCHENDURCH

LOCH DUART LACHS  
ZITRUSFRUCHT  
KÖHLRABI | JALAPEÑO  
BUTTERMILCH  
2,3,4,6,7,9,11  
16 EURO

ENTENLEBER-MOUSSE  
PORTWEIN-FEIGE  
ROTE BETE | BRIOCHE  
BITTERSALAT  
1,3,6,7,9  
16 EURO

BLUMENKOHL  
PANNA COTTA | KOKOS  
CURRY | WILDREIS  
KAFFIRLIMETTE  
3,6,7,9  
16 EURO

JUNGER GRÜNKOHL  
UR-KAROTTE  
YUZU KOSHO  
GETREIDE KNUSPER  
6,7,8  
14 EURO

RINDERKRAFTBRÜHE  
WURZELGEMÜSE  
NUDELPERLEN  
SCHNITTLAUCH  
1,6,7,9  
14 EURO

TEMPURA GARNELE  
KÜRBIS | SCHWARZE AIOLI  
LAUCHASCHE | SHISO  
1,5,6,9,11  
18 EURO

## HAUPTSPEISEN

HIRSCHKALB  
ROSA GEBRATEN &  
GESCHMORT  
FLOWER SPROUTS  
SELLERIE-HASELNUSS CREME  
WILLIAMS BIRNE  
6,7,9  
38 EURO

WINTERKABELJAU  
KARTOFFEL  
LAUCH  
SAUERKRAUTSCHAUM  
TRAUBEN  
RÄUCHERAAL  
4,6,7,9  
36 EURO

SPITZKOHL  
ALIGOT  
SHERRY ESSIG  
WINTERTRÜFFEL  
1,6,7,9,12  
30 EURO

TRÜFFELPASTA  
PARMESAN  
SCHNITTLAUCH  
1,3,6,7,9  
ALS VORSPEISE  
18 EURO  
ALS HAUPTGANG  
26 EURO

## NACHSPEISEN

„WELFENSPEISE 2024“  
VANILLE-PARFAIT  
HALBKANDIERTE BLUTORANGE  
SABAYONE  
BRICKTEIG  
1,3,7,8  
14 EURO

TARTE TATIN „dreieif“  
KARAMELL  
HERBSTAPFEL  
BLÄTTERTEIG  
SAUERRAHM-LIMETTEN-EIS  
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  
PANNA COTTA | KOKOS  
CURRY | WILDREIS  
KAFFIRLIMETTE

LOCH DUART LACHS  
ZITRUSFRUCHT  
KÖHLRABI | JALAPEÑO  
BUTTERMILCH

ENTENLEBER-MOUSSE  
PORTWEIN-FEIGE  
ROTE BETE | BRIOCHE  
BITTERSALAT

HIRSCHKALB  
ROSA GEBRATEN &  
GESCHMORT  
FLOWER SPROUTS  
SELLERIE-HASELNUSS CREME  
WILLIAMS BIRNE

„WELFENSPEISE 2024“  
VANILLE-PARFAIT  
HALBKANDIERTE BLUTORANGE  
SABAYONE  
BRICKTEIG

5 GÄNGE  
90 EURO  
4 GÄNGE  
78 EURO  
(OHNE LEBER)

VEGETARISCHES MENÜ  
MÖGLICH  
MENÜ NUR TISCHWEISE

## MENÜ ÜBERRASCHUNG

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

## WEINBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG  
WAHLWEISE:  
3 GLÄSER 0,1  
20 EURO  
4 GLÄSER 0,1  
26 EURO  
5 GLÄSER 0,1  
32 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