

Degustation Menü 2019

Fichte & Douglasie

Lachs, Puy-Linsen

- oder -

Brennessel & Ochsenzunge

Tortilla, Salsa Brava

Goldrute & Bärenklau

Palo Cortado Sherry, Manchego

Taubnessel & Giersch

Brioche, Wildfenchel, Bergkäse

Knoblauchsrauke

Ossobuco-Ravioli, Schalotten

- oder -

Wiesenkerbel

Cappucino, Dolden-Tempura

Holunder

Auster, Rote Zwiebel

- oder -

Wildrose

Wassermelone

Löwenzahn & Roter Klee

Weisswurst (hausgemacht), Breznknödel

- oder -

Hopfensprossen & Spitzwegerich

Flammkuchen, Fourme d'Ambert, Black Rye IPA Sabayon

Berliner Bärlauch & Vogelmiere

Wild-Bulette, Erbsen, Kartoffel

- oder -

Berliner Bärlauch & Vogelmiere

Gerösteter Kohl, Erbsen, Macadamia

Gundermann & Sauerampfer

Eis am Stiel, Trüffel, Banana Cake