



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA EN VOUGE

RINGELBETE | Burrata | Himbeersegmente | Salzpistazie

BAUMPILZTATAR | Grüne Sauce | Kartoffelchips | Bärlauchkapern

SAUERTEIG FOCACCIA | Schnittlauchbutter | Olivenöl

EISBEIN | Austern | saure Gurken | Radieschen | Eiskraut

- **ADD ON: 10 g Imperial Auslese Kaviar / 20 €** -

KAISERGRANAT- MANDEL BISQUE | Mangalitza Speck | Miso-Blumenkohl

SAIBLING | Safran-Schwarzwurzel | Ochsenmaul Vinaigrette | Bittersalat

HEILBUTT | Kürbis Cannelloni | Curry Hollandaise | Roscoff Zwiebel

HIRSCHKALBSRÜCKEN | confierter Sellerie | Pilzcreme | Enoki

TOPINAMBUR-TONKA EIS | Extra Amer Moelleux | gedörrte Quitten

WALDHEIDELBEEREN | Joghurtschaum | Vanillekipferl Streusel

Bitte ohne Heilbutt für **119 €**

Bitte einmal alles für **135 €**

Menü Weinbegleitung (5x0,1L) für 52€

Alle Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

