

Apéritifempfehlung

Hausgemachter Sirup | Riesling Sekt 8 .-
2016 Pinot brut Rosé, Martin Waßmer 8 .-
Champagne Laurent Perrier brut 13 .-
Glas Prosecco alkoholfrei 7 .-

„Unser Raben-Menü“

Tuna

Avocado | Mango | Erdnuss | Kokos

Zander

Pfifferlinge | Erbse | Kalbskopf | Gamba

Jabobsmuschel

Pak Choi | Süßkartoffel | Ponzu | Reischip

Markgräfler Lamm

Bohnen | Aubergine | Möhre | cremige Kartoffel

Waldbeeren | Sauerrahm | Schokolade

oder

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann +4 .-

Rhabarber | Früchtebrot

4-Gang Menü 85 .- (ohne Jakobsmuschel)

5-Gang Menü 108 .-

Getränkebegleitung

Weinbegleitung - 4x „alkoholisch“ - 40 .- | 5x „alkoholisch“ 50 .-
Manufaktur Jörg Geiger - 4x „alkoholfrei“ 30 .-

„Vegetarisch“

„Büffel Bill“ Mozzarella

Wasabirauke | Dashi | fermentierter Knoblauch

Kichererbsenkrapfen

Möhre | Dattel | Minze

Sobanudeln

Pak Choi | Shii Take Pilze | Curry

Gebackenes Landei

Dicke Bohne | Kohlrabi | Pfifferling | Yuzu Hollandaise

„Original Beans“ Schokolade

Brombeere | Curry

oder

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann +4 .-

Rhabarber | Früchtebrot

4-Gang Menü 72 .- (ohne Sobanudeln)

5-Gang Menü 88 .-

Überraschung am Sonntagmittag

"4 Gänge - es gibt was es gibt" 55 .- p. P. (tischweise & einheitlich)

Um auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, bitten wir Sie,
dies bei der Reservierung mitzuteilen – kurzfristige Änderungen sind leider nicht möglich!

Bezahlung: Bar | EC-Karte | Visa | MasterCard