

Apéritifempfehlung

Hausgemachter Sirup | Riesling Sekt 0,1l 9.-

Pinot Rosé Brut, Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt 0,1l 9.-

Champagne "La Cuvée Brut", Laurent Perrier 0,1l 14.-

Alkoholfrei: Essence Bergapfelsaft Zitronenverbene, Kohl JRE Edition 7.-

„Unser Raben-Menü“

Marinierte Gänseleber

Aprikose | Kakao | Olivenöl

Gelbschwanzmakrele

Kalamansi | Avocado | Dashi | Koriander

Saibling

Kopfsalat | Kohlrabi | Pfifferling | Speck

Kalbsbries

Topinambur | Weißer Alba Trüffel

Bresse Taube

Schwarzwurzel | Möhre | Kartoffeltasche

„Original Beans“ Schokolade

Passionsfrucht | Salzkaramell | Erdnuss

oder

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann +4.-

Rhabarber | Früchtebrot

4-Gang Menü 85.- (ohne Gänseleber & Bries)

5-Gang Menü (ohne Bries) 108.-

6-Gang 144.-

Getränkebegleitung

Weinbegleitung - 4x „alkoholisch“ - 40.- | 5x „alkoholisch“ 50.- | 6x „alkoholisch“ 60.-

Manufaktur Jörg Geiger - 4x „alkoholfrei“ 30.- | 5x „alkoholisch“ 37.- | 6x „alkoholisch“ 44.-

„Vegetarisch“

Ziegenfrischkäse vom *Ringlihof*

Sellerie | Walnuss | Apfel

Pecorino-Tortellini

Schwarzwurzel | Marone | Beurre blanc

(mit Weißem Alba Trüffel + 18 .-)

Gebackenes Landei

Topinambur | weißer Alba Trüffel

Kürbisnocchi

Junger Spinat | Artischocke

(mit Weißem Alba Trüffel + 18 .-)

„Original Beans“ Schokolade

Passionsfrucht | Salzkaramell | Erdnuss

oder

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann + 4 .-

Rhabarber | Früchtebrot

4-Gang Menü 72 .- (ohne Landei)

5-Gang Menü 102 .-

Überraschung am Sonntagmittag

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

3 Gänge – 45 €

1 Gang mit weißem Albatrüffel + 20 .-

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