

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“

Jakobsmuschel & Hamachi

Shimeji Pilz | Sellerie | Apfel | Limone

Wachtelknusper

Möhren | Kale | Curry

Saibling

Kopfsalat | Kohlrabi | Pfifferling | Speck

Kalbsbries

Topinambur | Weißer Alba Trüffel

Weiderind

Rote Bete | Ochenschwanz | Tortelloni | Meerrettich

„Original Beans“ Schokolade

Passionsfrucht | Salzkaramell | Erdnuss

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

5-Gang Menü (ohne Bries) 106.-

6-Gang 144.-

Getränkebegleitung

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

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

„Vegetarisch“

Ziegenfrischkäse vom *Ringlihof*

Shimeji Pilz | Sellerie | Apfel | Limone

Pecorino-Tortellini

Schwarzwurzel | Marone | Beurre blanc

Gebackenes Landei

Topinambur | weißer Alba Trüffel

Kürbisgnocchi

Junger Spinat | Kohlrabi | Pfifferling

„Original Beans“ Schokolade

Passionsfrucht | Salzkaramell | Erdnuss

4-Gang Menü 72.- (ohne Landei)

5-Gang Menü 102.-

Überraschung am Sonntagmittag

„Es gibt was es gibt“ (tischweise & einheitlich)

4 Gänge – 55.- p. P.

3 Gänge – 45.- p.P.

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