

„Unsere Apéritif Empfehlung“

Hausgemachter Sirup | Riesling Sekt 8 .-
Glas Baden Crémant Brut Rosé Abril | Bischoffingen 8 .-
Glas Laurent Perrier „La Cuvée“ Brut Champagne 13 .-

„Unser Raben-Menü“

MARINIERTE GÄNSELEBER

Kakao | Olivenöl | Aprikose

EISMEERFORELLE

Topinambur | Birne | Kerbel
(Prunier Kaviar 15 g – 28 €)

JAKOBSMUSCHEL

Spargel | Rhabarber | Verjus

BRESSE TAUBE

Möhre | Falafel | Kreuzkümmel

BRILLAT SAVARIN

„Affineur Bernard Antony“
Wassermelone | Honig | Sichuan Pfeffer

„ORIGINAL BEANS“ SCHOKOLADE

Himbeere | Balsamico | Monkey 47

4-Gang Menü 88 .- (Eismeerforelle | Jakobsmuschel | Taube | Schokolade)

5-Gang Menü (ohne Käse) 110 .- (Bestellung bis 18:30 Uhr)

6 -Gang 124 .- (Bestellung bis 18:15 Uhr)

Getränkebegleitung

Weinbegleitung - 4x „alkoholisch“ - 40 .- | 5x „alkoholisch“ 50 .- | 6x „alkoholisch“ 60 .-
Manufaktur Jörg Geiger - 4x „alkoholfrei“ 30 .-

„Vegetarisch“

ZIEGENFRISCHKÄSE VOM RINGLIHOF

Wasabi Rauke | Gurke | Apfel

TOPINAMBUR

Birne | Kerbel | geräucherte Crème Fraîche

SALZKOHLRABI

Spargel | Rhabarber | Verjus

KICHERERBSE

Möhre | Curry | Koriander | Kale

BRILLAT SAVARIN

„Affineur Bernard Antony“

Wassermelone | Honig | Sichuan Pfeffer

„ORIGINAL BEANS“ SCHOKOLADE

Himbeere | Balsamico | Monkey 47

4-Gang Menü 76.- (Ziege | Kohlrabi | Kichererbse | Schokolade)

5-Gang Menü (ohne Käse) 88.- (Bestellung bis 18:30 Uhr)

6-Gang 102.- (Bestellung bis 18:15 Uhr)

Getränkebegleitung

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

Manufaktur Jörg Geiger - 4x „alkoholfrei“ 30.-

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