

SAISON

Entree

BURRATA

red lentils | green beans | wild herbs | tomato-wild garlic-emulsion

18

BEEF TATAKI

duet of green & white asparagus | smoked hollandaise | herbs

19

Main

SALMON TROUT WITH PUMPKIN SEED CRUST

lentils | celery | carrot

28

LION'S MANE MUSHROOM

potato | capsicum | stewed leek | wild-garlic-beurre-blanc

24

Dessert

FROM THE RHABARBER & THE BEE

honey cake | rhabarber duet | yoghurt ice cream | blossoms pollen

11

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Micherzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gew. Erzeugnisse

Burrata	G/P/O/A/N/H
Beef tatak	C/O/G
Lions Mane Mushroom	O/L/G
Salmon Trout	D/G/M/L/P/C
From the rhabarber & the bee	C/G/H/A