



Vornort

Wir glauben, dass die Menschen einfach schöner denken, wenn sie von schönen Dingen umgeben sind,

und so kreiert unser Chefkoch Hannes Graurock von seiner eigenen Lebensphilosophie getragen, einen heimisch edlen, klaren Kochstil fernab jeglicher Alltäglichkeit und geprägt von ganz besonderen raffinierten Nuancen. Überraschungen mit Stil und liebevolle Perfektion im Detail sind der Maßstab unseres gesamten Kochteams. Lassen Sie sich von hauchfeinen Kompositionen zwischen Tradition und Moderne verführen. Freuen Sie sich auf gekonnte Inszenierungen regional-saisonaler Produkte, welche Farbe auf die Teller bringen und keinen Raum für Gaumenlangeweile lässt. Wir wünschen uns, dass Sie den Aufenthalt in unserem Hause stets mit der Erinnerung an einen kulinarischen Gedankenaustausch, gemeinschaftlichem Ritual und einer Genussreise für die Sinne verbinden. Wenn sich so das große Ganze mit den vielen kleinen Dingen perfekt zu einer Einheit verbindet, dann ist erreicht, wofür unser gesamtes Team steht - das unsere Gäste an einem schönen Ort, schöne Dinge erleben zu haben.



Menu

„Momente“

• KULINARISCHER EINSTIEG •

GÄNSELEBER

In Elementen • Feige • Walnuss • Ampfer

37 €

•

JAKOBSMUSCHEL

Osietra Kaviar • Bisque Von Hummer & Mais • Kürbis

35 €

•

STEINBUTT

Schwarzwurzel • Trüffel • Petersilie • Nussbutter

41 €

•

PERLHUHN

Brust & Tortellini • Karotte • Buchenpilze • Curry

38 €

•

LAMM

Couscous • Süßkartoffel • Paprika • Macadamia

42 €

•

KAFFEE

Schokolade • Sauerrahm • Blaubeere

18 €

• PRALINEN •

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier Philippe Schmitz glasweise je 0,11L zu den einzelnen Gerichten eine korrespondierende Weinreise.

4 Gänge 89 €

Weinreise 39 €

[Ohne Steinbutt und Perlhuhn]

6 Gänge 119 €

Weinreise 58 €

Für unsere vegetarischen Gäste halten wir ein Überraschungsmenü bereit.

4 Gänge 75 €

Weinreise 39 €

•

Gerne können Sie unsere Käseauswahl von La Grande Épicerie Massen genießen an 18€

Sehr geehrte Gäste,
um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie um Verständnis, dass wir für Gesellschaften ab 6 Personen möglichst ein einheitliches Menü servieren.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne eine Karte mit den auszeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Restaurant-Team.



Menu

Mittags Lunch

• KULINARISCHER EINSTIEG •

JAKOBSMUSCHEL

Osietra Kaviar • Bisque von Hummer & Mais • Kürbis

35 €

•

PERLHUHN

Brust & Tortellini • Karotte • Buchenpilze • Curry

38 €

•

KÄSEAUSSWAHL

von La Grande Épicerie Massen

18 €

oder

KAFFEE

Schokolade • Sauerrahm • Blaubeere

18 €

• PRALINEN •

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier Philippe Schmitz glasweise je 0,11L zu den einzelnen Gerichten eine korrespondierende Weinreise.

3 Gänge 65 €

Weinreise 29 €

Für unsere vegetarischen Gäste halten wir ein Überraschungsmenü bereit.

3 Gänge 55 €

Weinreise 29 €

Sehr geehrte Gäste,
um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie um Verständnis, dass wir für Gesellschaften ab 6 Personen möglichst ein einheitliches Menü servieren.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne eine Karte mit den auszeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Restaurant-Team.