

APERITIF HAPPEN

Wir machen was draus

SELECTION „ HERBST2020“ – RS UND MW

DER STÖR AN LAND

Geflämmter Stör, Kartoffel, Sauerkraut, Birne

alternativ

BERINGSEE

Rote Königskrabbe, Granny Smith, Kaviar „Selection RS“, Koriander



UMAMI

Zander, Kopfsalat, Sardelle, Shiitake, Verjus



GREEN TURBOT

Steinbutt, Sot y laisse, Petersilie, Spinat



SPANFERKEL FERNOST

Spanferkelrücken, Gyoza, Yamswurzel, Röstzwiebel, Edamame

alternativ

JETZT WIRD'S WILD

Rehrücken, Lavendel, Mirabelle, Topfen, Mohn, Sellerie



KOLONIALZEIT „CLASSIC“

Stilton, Portwein, Feige



VORDESSERT



KAFFEEPAUSE

Kaffee, Dulce de leche, Milch, Quitte

5 Gang Menü **145,00 €** (Vorspeise und Hauptgang zur Wahl, ohne Kolonialzeit „Classic“)

6 Gang Menü **162,00 €** (Hauptgang zur Wahl, ohne Kolonialzeit „Classic“)

7 Gang Menü **172,00 €**

Feinschmeckermenü incl. Weinbegleitung

5 Gang Menü **210,00 €**

6 Gang Menü **240,00 €**

7 Gang Menü **263,00 €**

UNSER SIGNATUR DISH – BOUILLABAISSE „EDITION FINE DINING RS“

Bretonischer Kaltwasser Hummer, Tomate, Fenchel, Bouillabaisse, Milchaioli

(à la carte Zwischengang 39,00 €)

APERITIF HAPPEN

Wir machen was draus

VEGGIE SELECTION „HERBST2020“ – RS UND MW

SCHWABENLÄNDLE

Kartoffeln, Sauerkraut, Birne



SALATFELD

Kopfsalat, Shiitake, Tofu, Verjus



DIE FARBE GRÜN

Jackfruit, Petersilie, Spinat



GYOZA

Gyoza, Röstzwiebel, Yamswurzel, Edamame



KOLONIALZEIT „CLASSIC“

Stilton, Portwein, Feige



VORDESSERT



KAFFEEPAUSE

Kaffee, Dulce de leche, Milch, Quitte

5 Gang Menü 108,00 €

6 Gang Menü 118,00 € (mit Kolonialzeit „Classic“)