

# Herbstmenü

## **Wild Ente**

Hokkaido | Blutwurst | weiße Traube | Schwarzwurzel  
A,C,G,L,M,O

\*\*\*

## **Waldpilz Essenz**

Feldhase | Red Globe Traube | Topinambur | Herbst Trompete  
A,C,D,G,L,O

\*\*\*

## **Tortellino**

Muskatkürbis | Traubenconfit | Pilz Dashi  
A,C,G,L,M,O

\*\*\*

## **Lammhüfte „ Sous Vide“**

Butternuss | Waldpilze | Aubergine | Bries | Verjus  
A,C,G,L,M,O

\*\*\*

## **Eistraube**

Pecannuss | Steinpilz  
A,C,G,O

Menüpreis (5 Gänge inkl. Aperitif): € 60,- | Gedeckpreis: € 4,20

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Eier D: Fische E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch H: Schalenfrüchte  
L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeldioxid und Sulphite P: Lupinen R: Weichtiere