

---

## TASTING MENU VEGAN

**Gebackene Rote Bete**, Kürbis, Vanille

**Pilzbrühe**, Schmorzwiebel, Tonkabohne

**Verkohelter Lauch**, Verjus, Dill Öl, Schwarzwurzel Maluns

**Kopfsalat Herz**, Blumenkohl, Amalfi Zitrone, Ponzu

**Falafel**, Rotkohl, Shiso Tempura, eingelegte Heidelbeeren

**Mirabelle**, Hafermilch Eis, Ahornsirup

>> 6 Gänge Vegan 102,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge Vegan (ohne Kopfsalat) 89,00 | Weinreise 49,00

>> 4 Gänge Vegan (ohne Lauch & Kopfsalat) 78,00 | Weinreise 42,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unser Restaurant um 23 Uhr schliesst.

---

## TASTING MENU

**Gebeizter Färöer Lachs**, Kürbis, Vanille

**Pilzbrühe**, Schmorzwiebel, Tonkabohne

**Kabeljaufilet**, Verjus, Dill Öl, Schwarzwurzel Maluns

**Langustine**, Blumenkohl, Amalfi Zitrone, Ponzu

**Badisches Reh**, Rotkohl, Shiso Tempura, eingelegte Heidelbeeren

**Mirabelle**, Ziegenkäse Eis, Akazien Honig

>> 6 Gänge 125,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge (ohne Langustine) 115,00 | Weinreise 49,00

>> 4 Gänge (ohne Kabeljau & Langustine) 98,00 | Weinreise 42,00

---

## SIGNATURE

**Imperial Kaviar**, Rauchaal, Yuzu Dashi, Staudensellerie

Zwischengang: 10g Kaviar 32,00 | 20g Kaviar 52,00