

Zander „Sandwich“  
Tartelette / Aubergine / Belper Knolle  
Auster / Staudensellerie / Wasabi

Brot & Butter

**Elsässer Saibling**

Weißer Spargel und Liebstöckel

**Rohe Jakobsmuschel**

Kopfsalat, aromatisches Gelee und Corail

**Eingelegter Sellerie**

Bioeigelb und Petersilienfumet

**Rochen aus der Bretagne**

Blumenkohl, Salzzitrone und Portulak

*Upgrade: 10g Ossetra Kaviar von AKI (+ 25 Euro)*

**Zander und Kalbskopf**

Tapioka, Yuzu Koshu und Schnittlauch

**Rücken von der Schwarzwaldfärs**

eingelegte Kräutersaitlinge und Estragoncreme

**Eingelegter und geeister Rhabarber**

Mirin, Bohnenkraut und Crème de Bresse

Joghurtmacaron  
Nussbutter-Canelé  
Milcheiskonfekt mit Haselnuss

Menü in 7 Gängen **129 Euro**

Menü in 6 Gängen **119 Euro (ohne Zander)**

Menü in 5 Gängen **109 Euro (ohne Zander & Jakobsmuschel)**

Weinbegleitung in 5, 6 oder 7 Gläsern (**60 / 72 / 84 Euro**)

**Ergänzung zum Menü**

Niclas Lieblingskäsesorten von Affineur Waltmann

Brioche und gesalzene Rohmilchbutter

20 Euro

Bei Änderungen des Menüs behalten wir uns vor einen Aufpreis zu berechnen  
Menüannahme 7 Gänge bis 19.15 Uhr