

Bohlenstube

Landbrot mit Süßrahmbutter und Olivenöl von Monte Vibiano

Pilze, Esskastanien, Holunder

Reh, Fichte, Mais

Thunfisch, Melone, Gurke, Rettich

Siebzehn Euro

Ente, Entenleber, Rotkohl

Siebzehn Euro

Blumenkohl, Schokolade, Ei

Fünfzehn Euro

Schweinebauch, Blutwurst, Sauerkraut, Apfel

Drei und Zwanzig Euro

Steinbutt, Grünkohl, Trüffel

Drei und Zwanzig Euro

Ihren Hauptgang servieren wir Ihnen in zwei Gängen

Kalb, Kürbis, Haselnuss

Sechs und Dreißig Euro

Seeteufel, Fenchel, Yuzu, Koriander

Sechs und Dreißig Euro

Erdnuss, Mango

Birne, Ahorn, Altbier

Vierzehn Euro

Herbst Aromen, Orelys Schokolade, Nüsse, Hagebutte

Vierzehn Euro

Auswahl an regionalem und internationalem Käse vom Brett

Fünfzehn Euro

Feines aus der Patisserie

*Drei Gang Menü **49 Euro***

Für jeden weiteren Gang berechnen wir Ihnen 14 Euro

Gäste mit speziellen diätischen Bedürfnissen oder Lebensmittelallergien, die sich über die Zutaten unserer Speisen informieren möchten, wenden sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.