

## Menü Vier Jahreszeiten

### Vorspeisen / Starter

Selleriesuppe mit Parmesanschaum  
und gebackenem Parmesan-Beignet  
Celeriac soup with parmesan foam  
and baked parmesan beignet

Oder / or

Gebackene Schwarzwurzeln mit Rotkohl-Feigen-Crème,  
Feldsalat und Macadamianüssen  
Baked black salsifies with red cabbage fig cream,  
lamb's lettuce and macadamia nuts

### Hauptgänge / Main Courses

Kartoffel-Maronen-Gnocchi mit Maronencrème, French Toast,  
überbackenem Blumenkohl und Nussbitterschaum  
Potato chestnut gnocchi with chestnut puree, French toast  
gratinated cauliflower and browned butter foam

Oder / or

Hauptgang nach Tagesempfehlung  
Dish of the day

### Dessert

Dessert nach Tagesempfehlung  
Dessert of the day

Auf dieser Seite können Sie Ihr Menü aus oben genannten Gerichten zusammenstellen:  
On this page you can create your own menu from the dishes above:

### 3-Gänge-Menü 3-course menu

(Suppe, Hauptgang, Dessert) (soup, main course, dessert)	€ 29,00
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert) (starter, main course, dessert)	€ 35,00