

TRADITION MOOD

KLASSISCH

Die authentische Aromenwelt Frankens in vier bis sechs Gängen

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN, ROGGEN), 4, 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — FORELLE BLAU 1 (WEIZEN), 4, 5, 7, 9, 10

Sashimi von der Bachforelle mit heißem Blausud übergossen |
Sellerie-Creme | Wurzelgemüse-Chutne

2024 ROSA CHARDONNAY Weingut Bleimer Schloss, Altmühltal | 0,11

2 — GEBACKENER KARPPFEN 1 (WEIZEN), 2, 4, 6, 9, 10, K

im Backteig gebacken | Rote Bete | Meerrettich

2023 SYLVANER MUSCHELKALK Weingut Stefan Vetter, Karlstadt | 0,11

♥ SCHÄUFERLA 1 (WEIZEN), 4, 7, 9, 10

Wirsing à la crème | Pfifferlingen-Schmor-Jus | krosse Schwarte | Kartoffel-Chips

2022 SCHEUREBE VINZ FUMÉ Weingut am Stein, Würzburg | 0,11

3 — RINDERROULADE 1 (WEIZEN), 6, 7, 10, G

Geschmorte Rinderkeule vom Wagyu | Kartoffel-Nussbutter-Püree | Jus |
Senf | Zwiebel | Gurke | Speck

2022 RONDOS BARRIQUE Weingut Hans Wirsching, Iphofen | 0,11

4 — ZWETSCHGEN-MÄNNLA 7, 9 (MANDEL)

Zwetschgen-Sorbet | Mandel | Zwetschgenbrand-Praline

WIQUEM Süßwein, Weingut Hans Wirsching, Iphofen | 0,051

♥ KLASSISCHER G'ROPFTER 1 (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL), 6, 7

Kuhmilch-Camembert gerupft mit Frischkäse | rote Zwiebeln | Laugenbrioché

ONKEL JIM New England Pale Ale, Braumanufaktur Hertl, Schlüsselfeld | 0,25 l

♥ TASTE-LÖFFEL

TRADITION-MOOD KLASSISCH:
Brot & Butter | Starter | Forelle Blau | gebackener Karpfen |
Rinderroulade | Zwetschgen-Männla | Taste Löffel – 4 Gänge

EUR 139

dazu SCHÄUFERLA – 5 Gänge EUR +20
dazu G'ROPFTER – 6 Gänge EUR +19

FRÄNKISCHE WEINBEGLEITUNG: 4-Gang: EUR 32 | 5-Gang: EUR 41 | 6-Gang: EUR 45

Allergene:
1. glutenhaltiges Getreide: Weizen
(wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen,
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecanüsse, Para-
nüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse

TRADITION MOOD

INNOVATIV

Fränkische Aromen mit internationalen Einflüssen im Imperial-Style

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN, ROGGEN), 4, 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — SAIBLING MÜLLERIN 3, 4, 5, 7, 9 (HASELNÜSSE), 9, 10

Rare geflammter Saibling | Yuzu | Nussbutter | Petersilie | Haselnuss

2023 GEWÜRZTRAMINER „LES FOUS“ Domaine Léon Boesch, Elsass | 0,11

2 — BAGGERS 4, 7, K

Kloßteig-Pommes | Zitronen-Rauchsalz | Schnittlauch | Stör-Sashimi | 10g Stör-Kaviar

2020 RIESLING MARIENBURG FAHRLAY „RESERVE“ GG Weingut Clemens Busch, Pünderich | 0,11

♥ NÜRNBERGER BRATWÜRSTE 1 (WEIZEN, ROGGEN), 7, 9, 10

Dim Sum mit Bratwurstbrät | Brot-Sud | Majoran | goldener Kimchi vom Chinakohl

2023 SAINT-AUBIN Louis Jadot, Beaune | 0,11

3 — SAUERBRATEN 1 (WEIZEN), 3, 4, 7, 9

Wagyu-Tataki | Gewürz-Schmelze | crunchy Pfeffer | Schmor-Jus |
Blaukraut-Chutney | cremige Birne | Preiselbeere

2024 LEMBERGER HANWEILER BERG 1G Weingut Aldinger, Fellbach | 0,11

4 — LEBKUCHEN 3, 7, 9 (MANDEL)

Praline | Schokolade | Salzzitronen-Mousse | Grapefruit

2024 RIESLING AUSLESE KANZEM ALTENBERG Weingut von Othegrafen, Kanzem | 0,051

♥ G'ROPFTER IMPERIAL-STYLE 1 (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL), 3, 4, 7

Käse-Creme vom gereiften Ziegenkäse | Rauchpaprika-Vinaigrette |
Paprika-Tropfen | Brezen-Chips

2022 TOAST HAWAII Weingut Zillinger, Ebenthal | 0,11

♥ TASTE-LÖFFEL

TRADITION-MOOD INNOVATIV:
Brot & Butter | Starter | Saibling Müllerin | Baggers |
Sauerbraten | Lebkuchen | Taste Löffel – 4 Gänge

EUR 159

dazu NÜRNBERGER BRATWÜRSTE – 5 Gänge EUR +20
dazu G'ROPFTER – 6 Gänge EUR +19

INTERNATIONALE WEINBEGLEITUNG: 4-Gang: EUR 46 | 5-Gang: EUR 59 | 6-Gang: EUR 69

9. Sellerie (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
14. Weichtiere

GLAMOUR MOOD

Black-Angus-Beef, Hummer & Kaviar – simply the best.

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN, ROGGEN), 4, 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — SEAFOOD BOWL 1 (WEIZEN), 3, 4, 6, 8 (MACADAMIA), 9, 10

Sashimi vom Hamachi | gegrillter & gepickelter Kürbis |
Chili-Macadamia-Crunch | Miso-Karamell | Passionsfrucht-Vinaigrette

Nordes Atlantic Gin, Galicien + Aqua Monaco Golden Tonic | 0,2 l

2 — RINDERTATAR IMPERIAL-STYLE 1 (WEIZEN), 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10

Tatar vom dry-aged Rinderfilet | 5 g Saiblingskaviar | eingelegte Pfifferlinge |
10 g Osietra Störkaviar | fränkische Haselnuss | Fingerlimetten

Rhizom Bio Gin, Berlin + Thomas Henri Tonic | 0,2 l

3 — STEAK & LOBSTER

Teil 1: Tonkatsu vom Rehrücken 1 (WEIZEN), 3, 4, 7, 9 (PECANUSSE), 9, 10, G

Pfeffer-Speck | schwarzer Winter-Trüffel | Entenleber-Creme |
Trüffel-Jus | Shiso-Ingwer | Pecannuss

Gin Mare, Katalonien + Aqua Monaco Herbal Tonic | 0,2 l

Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet 1 (WEIZEN), 2, 4, 5, 7, 9, 10, K

Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz |
getrüffelter Waldorf-Salat mit Preiselbeer-Topping | Kohl-Törtchen |
knusprige Pfeffer-Kartoffeln | Morchel-Pilzrahmsauce | Blaukraut-Chutney |
Kürbiskern-Meerrettich-Creme

Add-on: Fränkische Trüffel-Pommes EUR +16

Nvremberga Gin, Nürnberg + Aqua Monaco Golden Tonic | 0,2 l

4 — SORBET 1 (WEIZEN), 3, 7

Hagebutten-Sorbet | Champagner-Schaum | Brioche-Crunch |
Zitronen-Thymian-Baiser

Mellow 54 Gin, Grafenberg + Thomas Henry Tonic | 0,2 l

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl |
Teil 1 | Teil 2 | Sorbet | Taste-Löffel pro Person EUR 164

5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl |
Rindertatar | Teil 1 | Teil 2 | Sorbet | Taste-Löffel pro Person EUR 199

GIN-TONIC-BEGLEITUNG: 4-Gang: EUR 56 | 5-Gang: EUR 59

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
A. Farbstoffe
B. Konservierungsstoffe
C. Süßstoffe
D. Zuckerarten/Süßungsmittel
E. Milcheiweiß
F. Antioxidationsmittel
G. Phosphat
H. Geschmacksverstärker
I. chininhaltig
J. koffeinhaltig
K. geschwefelt

CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen – sharing is caring.

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN, ROGGEN), 4, 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

CELEBRATION — RUNDE 1

1. Nori-Taco | Hamashi-Tatar | Shiso-Ingwer | Wasabi 1 (WEIZEN), 3, 4, 6, 9, 10, K

2. Süß-saurer Schwammerl-Salat 1 (WEIZEN), 3, 4, 9, 10

3. Fränkische Ramen | Umami-Sud | spicy Kimchi | Lable Rouge Maishähnchen 1 (WEIZEN), 4, 9

4. Herbstgemüse – Rote Bete, Blaukraut & Co. 1 (WEIZEN), 3, 4, 7, 9, 10

5. Chef's Choice

6. Chef's Choice

Add-on: 10 g Störkaviar AH-Edition 4 EUR +21
30 g Störkaviar AH-Edition 4 EUR +59

CELEBRATION — RUNDE 2

7. Geflammtes Rinderfilet-Tatar | Steinpilz | Trüffel-Jus 1 (WEIZEN), 3, 4, 7, 9, 10

8. Toro von der Lachsforelle – auf der Haut gebraten |
gegrillter Kürbis | Hummer-Vinaigrette | Chili 1 (WEIZEN), 2, 4, 6, 9, 10

9. Feldsalat | Passionsfrucht-Vinaigrette | Grapefruit 10

10. Kloßteig-Pommes Carbonara-Style
Pancetta | Eigelb-Creme | Parmesan 3, 7, 6

11. Chef's Choice

12. Chef's Choice

Add-on: 50 g Wagyu EUR +27

CELEBRATION — RUNDE 3

13. Himbeer-Paprika-Sorbet mit Celebration-Shot

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

2-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | 2 Celebration-Runden mit
12 Fine Dining-Highlights (1 + 2) | Taste-Löffel pro Person EUR 99,90

3-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | alle Celebration-Runden mit
13 Fine Dining-Highlights | Taste-Löffel pro Person EUR 110

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die angegebenen Schankgrößen entsprechen den geltenden
gesetzlichen Bestimmungen und werden nach den gesetzlich festgelegten Nennfüllmengen in Liter ausgedrückt.

TRADITION MOOD CLASSIC				
The authentic flavours of Franconia in four to six courses				
♥ LUKEWARM IMPERIAL BREAD CAVIAR BUTTER 1 (WHEAT, RYE), 4, 7				
♥ GREETINGS FROM NUREMBERG'S GARDENERS' DISTRICT				
1 — BLUE TROUT 1 (WHEAT), 4, 6, 7, 9, 10 Sashimi of char, finished with hot blue-cheese broth celeriac cream root-vegetable chutney 2024 ROSA CHARDONNAY Weingut Bleimer Schloss, Altmühltal 0.1 l	EUR	38		
2 — BAKED CARP 1 (WHEAT), 2, 4, 6, 9, 10, K — baked in batter beetroot horseradish 2023 SYLVANER MUSCHELKALK Weingut Stefan Vetter, Karlstadt 0.1 l	EUR	38		
♥ SCHÄUFERLA 1 (WHEAT), 6, 7, 9, 10 Creamy savoy cabbage chanterelle braising jus crispy crackling potato chips 2022 SCHEUREBE VINZ FUMÉ Weingut am Stein, Würzburg 0.1 l	EUR	40		
3 — BEEF ROULADE 1 (WHEAT), 6, 7, 10, G Braised wagyu beef leg roulade potato and brown butter purée jus mustard onion pickled cucumber bacon 2022 RONDOS BARRIQUE Weingut Hans Wirsching, Iphofen 0.1 l	EUR	40		
4 — ZWETSCHIGEN-MÄNNLA 7, 9 (ALMOND) Plum sorbet almond plum-brandiy praline WIQUEM Süßwein, Weingut Hans Wirsching, Iphofen 0.05 l	EUR	30		
♥ CLASSIC G'ROPFTER 1 (WHEAT, RYE, SPELT), 6, 7 Camembert cream with caraway cream cheese red onions pretzel brioche ONKEL JIM New England Pale Ale, Braumanufaktur Herti, Schlüsselfeld 0.25 l	EUR	25		
♥ TASTING SPOON				
TRADITION MOOD CLASSIC MENU: Bread & butter starter blue trout baked carp beef roulade Zwetschgen-Männla tasting spoon — 4 courses			EUR	139
			EUR	+20
Add SCHÄUFERLA — 5 courses			EUR	+19
Add G'ROPFTER — 6 courses				
FRANCONIAN WINE PAIRING:			4 courses: EUR 32 5 courses: EUR 41 6 courses: EUR 45	

Allergens:
1. Cereals containing gluten: Wheat
(such as spelt and khorasan wheat), rye,
barley, oats or hybrid strains thereof
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya beans
7. milk (including lactose)
8. nuts, in particular: Almonds,
hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts,
Brazilnuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins
14. Molluscs
(from 10 milligrams per kilogram or litre)

TRADITION MOOD INNOVATIVE		
Franconian flavours with international influences, Imperial-style		
♥ LUKEWARM IMPERIAL BREAD CAVIAR BUTTER (WHEAT, RYE), 4, 7		
♥ GREETINGS FROM NUREMBERG'S GARDENERS' DISTRICT		
1 — CHAR MÜLLERIN-STYLE 3, 4, 6, 7, 9 (HAZELNUT), 9, 10 EUR 38		
Rare seared char yuzu brown butter parsley hazelnut		
2023 GEWÜRZTRAMINER "LES FOUS" Domaine Léon Boesch, Alsace 0.1 l		
2 — BAGGERS HASH BROWNS 4, 7, K EUR 48		
Potato-dough fries smoked lemon salt chives sashimi of sturgeon 10 g sturgeon caviar		
2020 RIESLING MARIENBURG FAHRLAY "RESERVE" GG		
Weingut Clemens Busch, Pünderich 0.1 l		
♥ NÜREMBERG BRATWURST (WHEAT, RYE), 7, 9, 10 EUR 40		
Dim sum with bratwurst filling bread jus marjoram golden kimchi		
2023 SAINT-AUBIN Louis Jadot, Beaune 0.1 l		
3 — SAUERBRATEN (WHEAT), 3, 6, 7, 9 EUR 55		
Wagyu tataki spiced glaze crunchy pepper braising jus red-cabbage chutney creamy pear cranberry		
2024 LEMBERGER HANWEILER BERG 1G Weingut Aldinger, Fellbach 0.1 l		
4 — GINGERBREAD 3, 7, 9 (ALMOND) EUR 30		
Praline chocolate salted-lemon mousse grapefruit		
2024 RIESLING AUSLESE KANZEM ALTENBERG		
Weingut von Othegrafen, Kanzem 0.05 l		
♥ G'ROPFTER IMPERIAL STYLE (WHEAT, RYE, SPELT), 3, 6, 7 EUR 25		
Cheese cream made with mature goat's cheese smoked-paprika vinaigrette paprika drops pretzel chips		
2022 TOAST HAWAII Weingut Zillinger, Ebenthal 0.1 l		
♥ TASTING SPOON		
TRADITION MOOD INNOVATIVE MENU:		
Bread & butter starter char Müllerin style Baggers sauerbraten gingerbread tasting spoon — 4 courses EUR 159		
Add NÜREMBERG BRATWURST — 5 courses EUR +20		
Add G'ROPFTER — 6 courses EUR +19		
INTERNATIONAL WINE PAIRING: 4 courses: EUR 46 5 courses: EUR 59 6 courses: EUR 69		

9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins
14. Molluscs
(from 10 milligrams per kilogram or litre)

GLAMOUR MOOD			
Black Angus beef, lobster and caviar – simply the best.			
♥ LUKEWARM IMPERIAL BREAD CAVIAR BUTTER 1 (WHEAT, RYE), 4, 7			
♥ GREETINGS FROM NUREMBERG'S GARDENERS' DISTRICT			
1 — SEAFOOD BOWL 1 (WHEAT), 3, 4, 6, 9 (MACADAMIA), 9, 10	EUR	39	
Sashimi of hamachi grilled and pickled pumpkin chilli-macadamia crunch miso caramel passionfruit vinaigrette			
Nordes Atlantic Gin, Galicia + Aqua Monaco Golden Tonic 0.2 l			
2 — BEEF TARTARE IMPERIAL STYLE 1 (WHEAT), 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10	EUR	45	
Tartare of dry-aged beef fillet 5 g char caviar pickled chanterelles 10 g Ossetra sturgeon caviar Franconian hazelnuts finger-lime pearls			
Rhizom Bio Gin, Berlin + Thomas Henri Tonic 0.2 l			
3 — STEAK & LOBSTER			
Part 1: Tonkatsu of deer saddle 1 (WHEAT), 3, 6, 7, 9 (PEACOCK), 9, 10, G	EUR	45	
Pepper bacon black winter truffle duck-liver cream truffle jus shiso and ginger pecan nut			
Gin Mare, Catalonia + Aqua Monaco Herbal Tonic 0.2 l			
Part 2: Served on a sharing platter 1 (WHEAT), 2, 4, 6, 7, 9, 10, K	EUR	89	
Grilled Black Angus rib-eye steak and flambéed Canadian lobster tail truffled Waldorf salad with lingonberry topping charcoal-black carrots crispy pepper potatoes morel mushroom cream sauce red-cabbage chutney pumpkin-seed and horseradish cream			
Add-on: Franconian truffle fries	EUR	+16	
Nvremberga Gin, Nuremberg + Aqua Monaco Golden Tonic 0.2 l			
4 — SORBET 1 (WHEAT), 9, 7	EUR	20	
Rosehip sorbet champagne foam brioche crunch lemon and thyme meringue			
Mellow 54 Gin, Gräfenberg + Thomas Henry Tonic 0.2 l			
♥ TASTING SPOON			
Available from two persons.			
4-course menu: Bread & butter starter seafood bowl			
Part 1 Part 2 sorbet taste spoon	per person	EUR	164
5-course menu: Bread & butter starter seafood bowl beef tataré			
Part 1 Part 2 sorbet taste spoon	per person	EUR	199
GIN AND TONIC PAIRING:		4 courses: EUR 56 5 courses: EUR 59	

Additives subject to labelling:
A. Colouring agents
B. Preservatives
C. Sulphites
D. Sugars/sweeteners
E. Milk proteins
F. Antioxidants
G. Phosphate
H. Flavour enhancer
I. contains quinine
J. contains caffeine
K. sulphurised

All listed prices are in euros and include the statutory VAT. The indicated serving sizes comply with applicable calibration regulations and are poured according to the legally defined normal filling quantities in liters.

OFF MOOD

ohne Fisch und Fleisch

♥ **360° LAIB | MEERSALZBUTTER** 1 (WEIZEN, ROGGEN), 7

♥ **GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND**

KÜRBIS 1 (WEIZEN), 3, 6, 8 (MACADAMIA), 9, 10

– gegrillt & gepickelt | Feldsalat | Chili-Macadamia-Crunch |
Miso-Karamell | Passionsfrucht-Vinaigrette

EUR 38

ROTE BETE 1 (WEIZEN), 3, 6, 7, 9, 10

– geschmort & im Tempurateig gebacken | roh marinierte Rote Bete |
Meerrettich | Fingerlimetten-Vinaigrette

EUR 39

♥ **TRÜFFEL-PASTA** 1 (WEIZEN), 3, 6, 7, 9, 10

Ramen-Nudeln – mit Trüffel glasiert | pochiertes Ei |
geröstete Pfifferlinge & Steinpilze | eingelegte Zwiebeln

EUR 42

GESCHMORTER WIRSING 1 (WEIZEN), 3, 6, 7, 9, 10

Nussbutter-Pürree | Blaukraut-Jus | Gewürz-Schmelze |
crunchy Pfeffer | Preiselbeere

EUR 45

LEBKUCHEN 3, 7, 8 (MANDEL)

Praline | Schokolade | Salzzitronen-Mousse | Grapefruit

EUR 30

♥ **G'RUPFTER IMPERIAL-STYLE** 1 (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL), 3, 6, 7

Käse-Creme vom gereiften Ziegenkäse | Rauchpaprika-Vinaigrette |
Paprika-Tropfen | Brezen-Chips

EUR 19

♥ **TASTE-LÖFFEL**

OFF MOOD VEGETARISCH: BROT & BUTTER | STARTER | KÜRBIS |

ROTE BETE | WIRSING | LEBKUCHEN | TASTE LÖFFEL

– 4 GÄNGE

EUR 149

DAZU **TRÜFFEL-PASTA** – 5 GÄNGE

EUR +30

DAZU **G'RUPFTER** – 6 GÄNGE

EUR +19

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die angegebenen Schankgrößen entsprechen den geltenden eichrechtlichen Bestimmungen und werden nach den gesetzlich festgelegten Nennfüllmengen in Litern ausgeschrieben.

VEGETARIAN MOOD

without meat and fish

- ♥ LUKEWARM IMPERIAL BREAD | SEA SALT BUTTER 1(WHEAT, RYE), 7
- ♥ GREETINGS FROM NUREMBERG'S GARDENERS' DISTRICT

PUMPKIN 1(WHEAT), 3, 6, 8(MACADAMIA), 9, 10
—grilled and pickled | lamb's lettuce | chilli-macadamia crunch |
miso caramel | passion-fruit vinaigrette

EUR 38

BEETROOT 1(WHEAT), 3, 6, 7, 9, 10
—braised and fried in tempura batter | raw marinated beetroot |
horseradish | finger-lime vinaigrette

EUR 39

♥ **TRUFFLE PASTA** 1(WHEAT), 3, 6, 7, 9, 10
Ramen noodles glazed with truffle | poached egg |
roasted chanterelles and porcini mushrooms | pickled onions

EUR 42

BRAISED SAVOY CABBAGE 1(WHEAT), 3, 6, 7, 9, 10
Brown butter purée | red-cabbage jus | spiced glaze |
crunchy pepper | lingonberry

EUR 45

GINGERBREAD 3, 7, 8(ALMOND)
Praline | chocolate | salty preserved-lemon mousse | grapefruit

EUR 30

♥ **G'RUPFTER IMPERIAL STYLE** 1(WHEAT, RYE, SPELT), 3, 6, 7
Cream of matured goat's cheese | smoked-paprika vinaigrette |
paprika drops | pretzel chips

EUR 19

♥ TASTING SPOON

VEGETARIAN MOOD: Bread & butter | starter | pumpkin |
beetroot | savoy cabbage | gingerbread | tasting spoon
— 4 courses

EUR 149

add *TRUFFLE PASTA*—5 courses

EUR +30

add *G'RUPFTER*—6 courses

EUR +19

All listed prices are in euros and include the statutory VAT. The indicated serving sizes comply with applicable calibration regulations and are poured according to the legally defined nominal filling quantities in liters.