



Menü „SCHLOSS“

Kalbszunge

Senf | Pastinake | Miso

Wild Consommé

Kaninchenrücken | Quitte | Meerrettich

Schloss Trüffel

Eigelb Ravioli | Ochsenschwanz | Portulak

Rehrücken

Spitzkohl | Schlehe | Grünkohl

Skyr

Pumpernickel | Zwetschge | Rote Zwiebel | Cashew

Oder

Käseauswahl von Affineur Kober

Feigensenf | Trauben | Nüsse

Chiogga Bete

Hibiskus | Joghurt

Menü ohne / mit Weinbegleitung (0,1l / Gang)

6 Gang 139€ / 214€

Genießen Sie unser komplettes Menü

5 Gang 129€ / 192€

Vorspeise + Suppe + Zwischengang + Hauptgang + Dessert oder Käse

4 Gang 109€ / 159€

Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert oder Käse

Zwischengang anstelle von Vorspeise oder Suppe +10€

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten stehen Ihnen
unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung.



Menü „LANDWIRTSCHAFT“

Grünkohl

Birne | Senf | Gelbe Linse

Lauchessenz

Sellerie | Schloss Trüffel | Deichkäse

Petersilienwurzel

Kartoffel | Zwiebel | Birne

Karotte

Rote Bete | Buchweizen | Balsamico

Skyr

Pumpernickel | Zwetschge | Rote Zwiebel | Cashew

Oder

Käseauswahl von Affineur Kober

Feigensenf | Trauben | Nüsse

Aprikose

Rosenkohl | Pekanuss | Vollmilchschokolade

Menü ohne / mit Weinbegleitung (0,1l / Gang)

6 Gang 129€ / 204€

Genießen Sie unser komplettes Menü

5 Gang 119€ / 182€

Vorspeise + Suppe + Zwischengang + Hauptgang + Dessert oder Käse

4 Gang 99€ / 149€

Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert oder Käse

Zwischengang anstelle von Vorspeise oder Suppe +10€

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten stehen Ihnen
unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung.