



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 13,-



Carpacchio

*Rinderfilet | Rauke | Herbst- Trüffel
Parmesanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-



Bouillabaisse

*Safran-Fischessenz | Edelfische | Rouille
Flußkrebs*

€ 13,-



Teltow

*Rahmsüppchen von Teltower Rübchen
geräucherte Gänsebrust*

€ 11,-

Crème Brûlée | Licor d' Ametlla

*DER! Mandellikör Mallorcas | Ananas
Pistazien- Eis | Himbeer- Eis*

€ 9,-



Occident

*Mallorquinische Mandel-Torte
Safran-Parfait | Kumquat-Ragout*

€ 11,-



Orient

*Brownie Oriental mit Ganache@Cru Virunga
Zwetschgen-Röster
"Mohr im Hemd" | Sorbet Kaktus-Feige*

€ 11,-



petite france

*französische Käsevariationen | Cassis
Sorbet schwarze Nuss | Brioche
Birnen-Cacaobohnen-Chutney*

€ 13,-



Schwarze Venus

*Sepia-Tagliarini | Venus-Muscheln
Edelfisch-Fond | Petersilie-Zitrone*

€ 17,-



Peter und der OX

*St. Pierre Filet sautiert
Duxelles & Lindenblüte
geschmolzener Ochsenschopf
Frühlingsrolle | Steinpilz*

€ 23,-



Homage J. K. | Sylt

*Meeräsche | Filet gebraten
Pernod-Schaum | Venus-Muscheln
Garten- Bohne & Meeres- Bohne
Kartoffelstock*

€ 25,-



本鮪 Maguro

*Steak vom Yellowfin-Thun | 300g
Karotte-Ingwer-Mandel
Brokoli-Mango-Erde*

€ 27,-

Schnitzel WEINBEIßEREI

*...der Klassiker mit Gurkerlsalat,
Erdapfel, Kren, Preiselbeere,
Sardelle & Kaper*

€ 19,-



Capriolo

*Rehragout | Tiroler Spinatknödel
Ronen-Erde
Pfifferling & Spitzkohl*

€ 23,-



Perlhuhn

*Supreme gebraten | Orangen-Jus
Zuckerschoten | Polenta-Taler*

€ 23,-



boeuf de saxe

*Black Angus in ganzjähriger
Freilandhaltung auf dem Wiesen von
Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 450g
Salat | Kartoffel-Gratin
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 33,-



Gruß Tochigi

Gyoza-Kimchi | Saiblingfilet i.d. Sesamkruste | Dashi | Spinat | Wasabi

€ 17,-

Golden Ei

*Tatar v. Yellow-Thun | Avocado- Joghurt
Sous vide-Ei im Panko-Mantel frittiert | Caviar v. Wolga-Hecht*

€ 17,-

yin yáng

*Ceviche v.d. Gelbflossen- Makrele | Foie gras Canard
Fenchel | Kürbiskern | Weingarten-Gelee*

€ 17,-

内部値 Naibu-chi

*Kalbsniere gebraten | Portweinreduktion | Brokoli – Rauchmandel – Mango
Harusame - Nudel*

€ 17,-