

# Dinner

---

Zu unserem Menü  
bieten wir  
eine hausgemachte,  
alkoholfreie  
Getränkebegleitung  
sowie  
eine Weinbegleitung  
an.



Getränkebegleitung

**eins**unternull

Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Goldforelle  
Kohlrabi, Kapuzinerkresse, braune Butter

Rochen  
Rhabarber, Basilikum

Knurrhahn  
Tomate, Bohne, Kalbskopf

**+ Imperial Auslese Kaviar +  
(12g) 20€**

Ei  
Champignons, Spinat

Wachtel  
Erbse, Pfifferling

Rhabarber  
Buchweizen, Giersch

---

Süßes

Erweiterung durch Gänge aus dem  
vegetarischen Menü möglich

6 Gänge // 155,-  
7 Gänge // 170,-  
8 Gänge // 185,-

Wasserpauschale // 12,- p.P.

# Dinner

---

Zu unserem Menü  
bieten wir  
eine hausgemachte,  
alkoholfreie  
Getränkebegleitung  
sowie  
eine Weinbegleitung  
an.



Getränkebegleitung

**eins**unternull

Salziges

---

Gebackenes & Aufgeschlagenes

---

Rote Bete  
Raps, Roscoff Zwiebel

Zucchini  
Ricotta, Minestrone, Risoni

Lauch  
Topinambur, Parmesan

Ei  
Champignons, Spinat

Rondini  
Morchel, roter Sumach, Hollandaise

Rhabarber  
Buchweizen, Giersch

---

Süßes

weitere Gänge auf Anfrage möglich

6 Gänge // 155,-

Wasserpauschale // 12,- p.P.

# dinner

---

Additionally to our menu you will have the choice between either a non-alcoholic pairing and a winefocused drinks pairing.



drinks pairing

**eins**unternull

salted

---

baked & whipped

---

trout  
kohlrabi, nasturtium, brown butter

skate  
rhubarb, basil

gurnard  
tomato, beans, calf's head

**+ Imperial Selection Caviar +  
(12g) 20€**

egg  
mushrooms, spinach

quail  
pea, chanterelles

rhubarb  
buckwheat, ground elder

---

sweets

additional courses from the  
vegetarian menu possible

6 courses // 155,-  
7 courses // 170,-  
8 courses // 185,-

water flat // 12,- p.p.

# dinner

---

Additionally to our menu you will have the choice between either a non-alcoholic pairing and a winefocused drinks pairing.



drinks pairing

**eins**unternull

salted

---

baked & whipped

---

beetroot  
rape, roscoff onion

zucchini  
ricotta, minestrone, risoni

leek  
jerusalem artichoke, parmesan

egg  
mushrooms, spinach

rondini  
morel, red sumac, hollandaise

rhubarb  
buckwheat, ground elder

---

sweets

---

additional courses upon request

6 Gänge // 155,-

water flat // 12,- p.p.