

Aperitifempfehlung

50g - Royal Premium Kaviar „Dr. Reza Korouje“
130 Euro

Menü Sommer

Ackergurke / Rhabarber / Alge



Makrele Cevice / Kaktusfeige / Kroepoek



Apfel aus dem alten Land / Grüne Tomate / Weizen



Perlhuhn „Le Prince de Dombes“ Jean Claude Mieral, Bresse / Aubergine / Basilikum



Carabinero / Leipziger Allerlei / Gebeiztes Eigelb



„Signature Dish by JUWEL“

Morgan Ranch Wagyu Navel Short Rib „aus dem Green Egg“ / Schwarze Kirsche / Wilder Fenchel
Menüaufpreis 54 Euro



Kakaobohne / Blutorange / Tahitivanille



Käse / Käse / Käse

als 7 - Gang Menü 144 Euro / Weinbegleitung 0,1l pro Gang 105 Euro

als 6 - Gang Menü 130 Euro / Weinbegleitung 0,1l pro Gang 90 Euro

als 5 - Gang Menü 117 Euro / Weinbegleitung 0,1l pro Gang 75 Euro

Wir wünschen Ihnen einen Abend voller Erlebnisse.

Philipp Liebisch
Küchenchef

Jana Metting
Gastgeberin

Patrick Grunewald
Restaurantleiter

Liebe Gäste, gern sind wir für Sie transparent.
Bitte sprechen Sie uns auch bezüglich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten an.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.