

Aperitifempfehlung

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

Menü Herbst

Bohne / Pfirsich / Toskanischer Speck



Entenstopfleber / Tomate / Estragon



Blumenkohl / Gribiche / Sultanine



Getauchte Jakobsmuschel / Topinambur / Chimichurri



Kalbsbries / Avocado / Mais



„Signature Dish by JUWEL“

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



Fairy Queen Ananas / Kokosnuss / Melisse



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.