

À la Carte

By David Probst & Friends

Kleiner Wildkräuter Salat
Salat Herzen | Wildkräuter | Zwiebel-Dressing
salad hearts | wild herbs | onion dressing
9

Beef Tatar
Rind | grüner Pfeffer | schwarzer Knoblauch
beef | green pepper | black garlic
19

Wildessenz
Bärlauch | Gemüsewürfel | Schnittlauch
Wild garlic | juniper dumplings | vegetables | chives
11

Ente & Wildkräuter Salat
Salat Herzen | geräucherte Ente | Wildkräuter | Zwiebel-Dressing | Meerrettich
salad hearts | smoked duck | wild herbs | onion dressing | horseradish
19

Tagliolini Tartufo
Tagliolini | Trüffel der Saison | Parmesan
tagliolini | truffles of the season | parmesan
28

Rinderrostbraten
Rossa di Tropea | Röstzwiebeln | Kartoffel | Kalbsjus
roastbeef | Rossa di Tropea onion | potatoe | jus
37

Original Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat | Preiselbeeren
veal | breadcrumb | potatoesalad | cranberries
34

Crème Brulée
Tonkabohne | hausgemachtes Eis
crème brulée | tonka bean | homemade icecream
14

Hausgemachtes Eis
homemade ice cream
5,50

Berkel Brett

Luftgetrockneter Pelatello Schinken,
16 Monate luftgetrocknet
hauchdünn und frisch geschnitten
auf unserer originalen Berkel Aufschnittmaschine
Brotvariation
20

Käse Brett

Auswahl an feiner Käseselektion
mit hausgemachter Senfvariation
18

Gourmet Menu

Vegetarisch

David Probst and Friends

Gruß aus der Küche
Amuse-Bouche

Brot & Butter
bread & butter

Kohlrabi | Ponzu | Enoki | Kräuter
Cabbage turnip | ponzu | enoki | herbs

Aubergine | Zwiebel | Kirchererbse | Nage
eggplant | onion | chickpea | nage

Kartoffel | Spargel | Gurke | Beurre Blanc | Nussbutter
potatoe | asparagus | cucumber | beurre blanc | nut butter

Lauch | Radicchio | Trüffel | Pilz
leek | radish | truffle | mushroom

Rhabarber | Chili | Walderdbeere | Buttermilch
rhubarb | chili | forest strawberries | buttermilk

Sellerie | Kokos | Babyananas | Macadamia
celery | coconut | baby pineapple | macadamia nut

Kleiner Abschied
petit fours

6 Gang 114.-
7 Gang 124,- mit Käse
4 Gang 94.- / (Sellerie | Lauch | Pre-Dessert | Dessert)

Exklusive Weinbegleitung 65.-
exclusive wine accompaniment

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gourmet Menu

David Probst and Friends

Gruß aus der Küche
Amuse-Bouche

Brot & Butter
bread & butter

Lachs | Ponzu | Kräuter | Enoki
salmon | ponzu | herbs | enoki

Aubergine | Zwiebel | Kirchererbse | Nage
eggplant | onion | chickpea | nage

Stör | Spargel | Gurke | Kartoffel | Beurre Blanc
sturgeon | asparagus | cucumber | potatoe | beurre blanc

Huhn | Ente | Gans | Radicchio | Trüffel
chicken | duck | goose | radish | truffle

Rhabarber | Chili | Walderdbeere | Buttermilch
rhubarb | chili | forest strawberries | buttermilk

Sellerie | Kokos | Babyananas | Macadamia
celery | coconut | baby pineapple | macadamia nut

Käse
cheese

Kleiner Abschied
petit fours

6 Gang 119.-
7 Gang 129,- mit Käse
4 Gang 99.- / (Lachs | Aubergine | Huhn | Dessert)

Exklusive Weinbegleitung 65.-
exclusive wine accompaniment

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal