
VORWEG

Der Bayer von „Brotsucht“ aus Waiblingen
mit aufgeschlagener französischer Salzbutter
und Kürbiscreme

Ein Gruß zum Start

ADLER MENÜ

Hamachi

mit Bete, Quitte
und grünem Shisosorbet

Jakobsmuschel

mit Butternutkürbis, Sudachi
und Miso-Beurre blanc

Kalbsbries

mit Herbsttrompete,
Krauser Glucke und Petersilienwurzel

Reh

mit Rotkraut, Pom pom
und Nussbutterkartoffel

Birne

mit griechischem Joghurt, Thymianhonig
und Birnen-Vanillesorbet

Rohmilchkäse

von Kustermann in der Markthalle Stuttgart

als 6-Gang Menü € 165,00

als 5-Gang Menü € 150,00 (Käse oder Dessert)

als 4-Gang Menü € 135,00 (ohne Bries, Käse oder Dessert)

Weinbegleitung

4 - Gang € 65,00

5 - Gang € 75,00

6 - Gang € 85,00

VORWEG

Der Bayer von „Brotsucht“ aus Waiblingen
mit aufgeschlagener französischer Salzbutter
und Kürbiscreme

Ein Gruß zum Start

VEGANES MENÜ

Muskatkürbis

mit Verjus, Liebstöckelöl
und Kirsche

Junger Spitzkohl

mit Boskoop Apfel, Sonnenblume
und Apfel-Kümmel Sud

Steinpilz

mit Andengold, Petersilie
und fermentierter Pilzjus

Zwetschge

mit Buchweizen und rotem Shiso

als 4-Gang Menü € 99,00

als 3-Gang Menü € 85,00 (ohne Spitzkohl)

VORSPEISEN

Muskatkürbis

mit Verjus, Liebstöckelöl
und Kirsche
€ 29,00

Hamachi

mit Bete, Quitte
und grünem Shisosorbet
€ 38,00

Junger Spitzkohl

mit Boskoop Apfel, Sonnenblume
und Apfel-Kümmel Sud
€ 24,00

Kalbsbries

mit Herbsttrompete,
Krauser Glucke und Petersilienwurzel
€ 39,00

SUPPEN

Geröstete Lauchcremesuppe

mit Kartoffel, geräucherter Molke
und Forellenkaviar
€ 19,00

Krustentier-Safranessenz

mit gehobletem Fenchel, Krustentieröl
und Langustenpraline
€ 24,00

HAUPTGERICHTE

Rinderrücken und geschmorte Rippe
(Greater Omaha Packers aus Nebraska)
mit Höri Bülle, Stuttgarter Riesen
und hausgemachten Spätzle
€ 53,00

Reh
mit Rotkraut, Pom pom
und Nussbutterkartoffel
€ 54,00

Steinpilz
mit Andengold, Petersilie
und fermentierter Pilzjus
€ 43,00

Seeteufel
mit Butternutkürbis, Sudachi
und Miso-Beurre blanc
€ 49,00