

 **why not**  
*Gourmetfood*

**WIR KOCHEN**  
**GOURMET FOOD**

*why?*

life  
is  
too  
short  
for  
less

# OPENING SPECIAL

 **why not**  
*Gourmetfood*

Die ersten 10 Reservierungen erhalten  
einen Spezial-Preis von

~~Euro 135~~

**Euro 110  
pro Person**

## *GEDECK*

Hausgemachtes Brot | verbrannte Butter | Sakura

## *AMUSE BOUCHE*

Gepresste Melone | Ziegenkäse Schaum  
Parmaschinken | Aceto Balsamico

## *KALTE VORSPEISE*

Leoganger Lachsforelle | Mariniertes Rettich  
Avocadocreme | Kaviar

## *SUPPE*

Brotsuppe | Milchschaum | Lila Chip | Zirbenöl  
Schwarzwurzel | Rotkrautstaub

## *WARME VORSPEISE*

Trüffelkartoffeln | Sellerie | Demi-Glace | Hauskräuteröl  
Frischer Trüffel

## *SORBET*

Orangensorbet | Aperol Espuma

## *HAUPTSPEISE*

Kalbstafelspitz | Kren Espuma | Karotte | Petersilie

Sardellen | Tempura | Gurke | Wildkräuter  
Fermentierte Radieschen | Wasabi

## *DESSERT*

Himbeere Tartelettes | Tonkabohne | Weiße Schokolade  
Salzkaramell | Gold

## *FEINES ZUM SCHLUSS*

Hausgemachter Käse | Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP

Weinbegleitung Euro 39 pP

Cocktailbegleitung Euro 42 pP

### *GEDECK*

Hausgemachtes Brot | verbrannte Butter | Sakura

### *AMUSE BOUCHE*

Gepresste Melone | Ziegenkäse Schaum | Aceto Balsamico

### *KALTE VORSPEISE*

Parmesansnow | Tomaten Espuma | Basilikum Chip

### *SUPPE*

Brotsuppe | Milchschaum | Lila Chip | Zirbenöl  
Schwarzwurzel | Rotkrautstaub

### *WARME VORSPEISE*

Trüffel Krokette | Pastinake | Hauskräuteröl | Frischer Trüffel

### *SORBET*

Orangensorbet | Aperol Espuma

### *HAUPTSPEISE*

Vegetarische Ente | Sellerie | Kichererbsen | Fenchel  
Sesam | Gemüse Demi-Glace

### *DESSERT*

Himbeere Tartelette | Tonkabohne | Weiße Schokolade  
Salzkaramell | Gold

### *FEINES ZUM SCHLUSS*

Hausgemachter Käse | Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP

Weinbegleitung Euro 39 pP

Cocktailbegleitung Euro 42 pP