



|    |                                                         |
|----|---------------------------------------------------------|
| 01 | AUSTER · SELLERIE · SUDACHI                             |
| 02 | WILDGARNELE · SENFGURKE · TXOGITXU                      |
| 03 | BLUT CRUSTARDE · TASCHENKREBS · KREN                    |
| 04 | TAKOYAKI · OTORO · INGWER                               |
| 05 | HAFERFLOCKENBROT · GESALZENE BUTTER                     |
| 06 | HAMACHI · XO · BÄRLAUCH                                 |
| 07 | CARABINERO · TAMARI · ZITRONE                           |
| 08 | JAKOBSMUSCHEL · TOPINAMBUR · SHERRY                     |
| 09 | CALAMARI · WURZELSPECK · PETERSILIE                     |
| 10 | EISTICH · MAISHUHN · WASSERSPINAT                       |
| 11 | WOLFSBARSCH · MANDEL · ROUSONG                          |
| 12 | AAL · ENTENLEBER · LIEBSTÖCKEL                          |
| 13 | CHALLANS ENTE · SZECHUAN PFEFFER · HOLUNDER             |
| 14 | SESAM · REIS · MUSCOVADO                                |
| 15 | JOHANNISBEERE · CREME CHANTILLY · MERENGUE              |
| 16 | SCHOKOLADE · SALZKARAMELL · MALZ                        |
| 17 | CHOUX · MASCARPONE · KARDAMOM                           |
| 18 | CANNELÉS DE BORDEAUX                                    |
| 19 | BROMBEER · PÂTE DE FRUIT · ANIS<br>NOUGAT DE MONTÉLIMAR |

|        |          |                       |          |
|--------|----------|-----------------------|----------|
| Menü   | 235 Euro | Weinbegleitung        | 140 Euro |
| Wasser | 11 Euro  | Handgepresster Kaffee | 12 Euro  |