

*Frühlingskräuter & Buttermilch*

*Nussmiso & Bohnenkraut*

*Perlhuhn & Stachelbeere*

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| <b>FORELLE</b>    | Romanesco & Kombucha    |
| <b>SPARGEL</b>    | Holunder & Eigelb       |
| <b>KARTOFFEL</b>  | Apfel & Zwiebel         |
| <b>RIND</b>       | Brokkoli & Meerrettich  |
| <b>ZIEGENKÄSE</b> | Birne & Staudensellerie |
| <b>RHABARBER</b>  | Flieder & Hafer         |

*Holunderbeere & Rosmarin*

*Sellerie & Umeboshi*

*Quitte & Honig*

6 Gang | 130€

6 Weine | 75€

6 Säfte | 55€

Unser Ziel ist es, mit einer nachhaltigen Küche in die Zukunft zu investieren. Die meisten unserer Zutaten werden im Markgräflerland und den umliegenden Regionen angebaut und geerntet. Unser Menü ist das Ergebnis der täglichen Ernte und entwickelt sich ständig weiter, beeinflusst von Wetter, Jahreszeit und der Stimmung des Küchenchefs. Unsere Aufgabe ist es, die Energie und die Identität jeder Zutat an unsere Gäste weiterzugeben, was zu einer spielerischen und köstlichen Reise führt, auf die wir Sie gerne mitnehmen möchten.