

Menü „1857“

Mittwoch – Samstag
6. März – 1. Juni

„Das Eine“

„Luca´s Pausenbrot“

Tartar vom Rinderfilet | Brot | Wachtelei | Bernaise | Radieschen
14,00 €

Gazpacho

Tomate | Gurke | Paprika | Croûton 
10,00 €

Gnocchi „Carbonara“

Guanciale | Eigelb | Pecorino
23,00 €

Shortrib vom Limousin Rind

Löwenzahn | Rettich | Petersilienwurzel
33,00 €

-und/oder-

Arancini 

Parmesan | Zitrus | Paprika | Zucchini
33,00 €

Blutorange | Chicoree | Cru de Cacao 
14,00 €

Menü „1857“

Mittwoch – Samstag
6. März – 1. Juni

„Das Andere“

Sellerie „geschmort und englisch“ | Apfel | Röstzwiebel 

14,00 €

Rinderbouillon mit Gartenkräutern
Knochenmark | Graupe

10,00 €

Artischocke 
Tomate | Schnittlauch

23,00 €

Ikejime Wolfsbarsch
N25 Kaviar | Vin Jaune | Zucchini | Kartoffel

33,00 €

-und/oder-

Brust vom Bauernhuhn
Leber | Karotte | Fenchel | Kartoffel

33,00 €

Rhabarber | Joghurt | Original Beans „Esmeraldas Milk“ 

14,00 €

Menü „1857“

Mittwoch – Samstag
6. März – 1. Juni

„On top“

5 Gramm N25 “Modern“ Kaviar zu einem Gang Ihrer Wahl
zusätzlich 20,00 €

„Käse schließt den Magen“

Käse vom Affineur Waltmann 
Trauben | Nüsse | Traubensenf | Früchtebrot
16,00 €

„Zum Hauptgang“

Pommes allumettes | Schalottencreme 

-oder-

Safranrisotto 

„Die Infos“

3 Gänge (Vorspeise – Hauptgang – Dessert)	59,00 €
4 Gänge (Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert)	67,00 €
5 Gänge	89,00 €
6 Gänge	109,00 €

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden.
Gerne können Sie die Gänge von dem „Einen“ mit dem „Anderen“ kombinieren.
Bis zum 3-Gänge-Menü empfehlen wir eine Sättigungsbeilage zum Hauptgang.
Für Änderungen in den Beilagen berechnen wir 2,00 €.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, die gesundheitsgefährdende Reaktionen auslösen, können wir Ihnen leider keine Speisen offerieren. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns vorbehalten, dieses Risiko nicht zu tragen.