

„QUER DURCH DIE HEIMAT“

BEGRÜSSUNG

einfach Blumenkohl

Unser „Schwarz-Brot“

mit geräucherter Butter, Ziegenfrischkäse & Lauch-Öl

FRÜHLINGSMENÜ

DIE SONNENBLUMENKERNE

als Terrine, Senf & Schalotte

DER PILZ

als Sülze, schwarzer Rettich & Estragon

DER SELLERIE

mit Eigelb, Liebstöckel & Haselnuss

DER SAIBLING

mit Buttermilch, Bärlauch & Radieschen

DER KOHLRABI

mit Buttermilch, Bärlauch & Radieschen

DAS LAMM

mit Roter Bete, Meerrettich & Kümmel

DER CHICORÉE

mit Roter Bete, Meerrettich & Kümmel

DER KÄSE

„MICHEL“

mit Radicchio, Petersilienwurzel & Eberesche

DIE SCHOKOLADE

"Original Beans" – Yuna Edel Weiss
mit Rhabarber, Joghurt & Zitronenthymian

SÜSSER AUSKLANG

einfach Apfel

5 Gänge 125 € 7 Gänge 159 € Kaviargang zzgl. 49 €
Weinreise 69 € 89 € / alkoholfreie Getränkereise 49 € 69 €

N25 KAVIAR OSCIETRA

mit Stör, Steckrübe & Bucheckern

AUF VORBESTELLUNG - 24h
DAS CHATEAUBRIAND
DER UHLE KLASSIKER



Für unser Menü verarbeiten wir BIO Rinderfleisch von Pistol Prime BBQ aus Roggentin.

BEGRÜSSUNG

einfach Blumenkohl

Unser „Schwarz-Brot“

mit geräucherter Butter, Ziegenfrischkäse & Lauch-Öl

DAS CHATEAUBRIAND MENÜ

DAS BEEF-TATAR

mit Roter Bete, Gurken, Senf & Sauerrahm

ZAREN EDITION

mit 10g N25 KAVIAR
zzgl. 35 €

* * *

DIE ESSENZ

mit Praline & Sherry

* * *

CHATEAUBRIAND

- am Tisch tranchiert -
mit Sauce béarnaise, Topinambur, Buchweizen
& Johannisbeere

* * *

DAS SÜSSE FINALE

115 € pro Person