

***Tobias Jochim's***  
***Degustationsmenü im März***

**Variation vom Gelbflossen Thunfisch**  
mit Limone und Löwenzahn  
*Variation of yellow fin tuna*  
*lime and dandelion*

***oder***

**Velouté von Roter Bete**  
mit Himbeeressig und Räucheraalravioli  
*Velouté of beetroot, raspberry vinegar*  
*ravioli of smoked eel*



**Bretonischer Angel-Loup de Mer**  
auf Karotten-Ingwerpüree und Mumbai-Currynage  
*Breton line-caught sea bass, puree of carrots and ginger*  
*Mumbai curry nage*

***oder***

**Rosa gebratener Milchkalbstaftelspitz**  
auf Thymian-Polentacrème, Peperonata und Salsa Verde  
*Veal's cap of rump, thyme flavoured polenta cream, peperonata, salsa verde*



**Käse vom Wagen von Affineur Tourette**  
mit hausgemachten Chutneys  
*Cheese from the trolley, homemade chutneys*

***oder***

**Komposition von wilder Thaimango und Mascarpone**  
*Composition of wild Thai mango and mascarpone*

**€59**

Drei-Gang-Menü mit einem Glas Wein  
*Three course menu including one glass of wine*

**€89**

Drei-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen  
*Three course menu including corresponding wines*

**€ 109**

Sechs-Gang-Menü ohne Wein  
*Six course menu excluding wine*

**€ 159**

Sechs-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen  
*Six course menu including corresponding wines*