

RESTAURANT AM

**STEINPLATZ**

**VORSPEISE**

**STARTER**

KANINCHEN | BEETE | KIRSCHEN | SHISO

RABBIT | BEET | CHERRY | SHISO

16

BLATTWERK & STRUNK VOM CHICORÉE

ZITRUSAROMEN | MACADAMIA | MARONE

LEAF & STALK OF CHICORY

LEMON | MACADAMIA | CHESTNUT

16

**3 GANG | 59**

MIT WEINBEGLEITUNG

WITH CORRESPONDING WINE

**89**

MIT BIERBEGLEITUNG

WITH CORRESPONDING BEER

**79**

**HAUPTGANG**

**MAIN COURSE**

IBERICO BÄCKCHEN | FENCHEL

SCHWARZE NUSS

IBERICO CHEEK | FENNEL | BLACK NUT

30

SAIBLING | SPINAT | CHORIZO | SAFFRAN

CHAR FISH | SPINACH | CHORIZO | SAFFRON

30

KARTOFFELRISOTTO

PILZE | BELPER KNOLLE

POTATO RISOTTO | MUSHROOMS | BELPER TURNIP

30

HIRSCHKALB | QUITTE | SELLERIE

FAWN | QUINCE | CELERY

30

ALLE PREISE SIND IN EURO – INKL. MWS

ALL PRICES IN EURO – INCLUDING VAT

**DESSERT**

TOPINAMBUR | BIRNE | WEISSE SCHOKOLADE

JERUSALEM ARTICHOKE | PEAR | WHITE CHOCOLATE

16

MILCH | BERGAMOTTE

MILK | BERGAMOT

16

BERLINER

*Meisterköche*

2018

**AUFSTEIGER DES JAHRES MENÜ**

**4 GANG INKL. APERITIF | 66**

MIT WEINBEGLEITUNG

WITH CORRESPONDING WINE

106

**5 GANG INKL. APERITIF | 77**

MIT WEINBEGLEITUNG

WITH CORRESPONDING WINE

127