

RESTAURANT AM

STEINPLATZ

VORSPEISE

STARTER

GEMÜSE IM WINTER | RÄUCHERAAL | MALZBIER

WINTER VEGETABLES | SMOKED EEL | MALT BEER

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

SURPRISE MENÜ

4 GANG | 70

MIT WEINBEGLEITUNG

WITH CORRESPONDING WINE

110

5 GANG | 82

MIT WEINBEGLEITUNG

WITH CORRESPONDING WINE

132