

Liebe Gäste!

Unsere beiden Menüs sind nicht fest vorgegeben,
sondern eine Empfehlung der Küche.

Gerne können Sie sich aus den beiden Menüs Gerichte
nehmen, und Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.

Viel Vergnügen!

Ihr Team vom eins44

Dear guests!

Our two menus are not fixed,
but a recommendation of the kitchen.

You can choose dishes from both menus and create your
own menu.

Enjoy!

Your team of the eins44

MENUE 1

KOHLRABI

zedernüsse • riesling • senf

|

STEINPILZ

aal • kaffee

|

KOPFSALAT

artischocke • verbene • kapern

|

REH

shiitake • rettich • ingwer

|

TRESTERKÄSE

traube • senfsaat • sellerie

|

BÜFFELMILCH

pilzessig • champignons

MENUE 2

RINDERTATAR

sellerie • rapsöl

|

GARNELE

gelbe bete • wermut

|

PIFFERLINGE

lardo • waldmeister

|

BACHSAIBLING

rhabarber • grüner spargel • schwarzer knoblauch

|

BLAUROTER UND BELPER KNOLLE

aprikose • holunderblüte • karotte

|

PFLAUME

kümmel • keksteig

3-Gang 46.00 / 4-Gang 55.00 / 5-Gang 64.00 / 6-Gang 73.00

Weinbegleitung: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00

MENUE 1

KOHLRABI

cedar nuts • riesling • mustard

|

PORCINI MUSHROOM

eel • coffee

|

LETTUCE

artichoke • verbene • capers

|

DEER

shiitake • radish • ginger

|

GRAPE MARC FLAVOURED CHEESE

grape • celery • parsley

|

BUFFALO MILK

mushroom vinegar • champignons

MENUE 2

STEAK TARTARE

celery • canola oil

|

PRAWN

yellow beetroot • vermouth

|

CHANTERELLES

lardo • woodruff

|

SPECKLED TROUT

rhubarb • green asparagus • black garlic

|

BLAUROTER AND BELPER KNOLLE

apricot • elderflower • carrot

|

PLUM

caraway seed • cookie dough

3 COURSE 46.00/4 COURSE 55.00/5 COURSE 64.00/6 COURSE 73.00

Wine pairing: 21.00 / 28.00 / 35.00 / 42.00