

KOMPROMISSLOSE PRODUKTKÜCHE

NOVIGRADER JAKOBSMUSCHEL

Buttermilch - Paradeiser - Ribisel - Sanddorn

|

SALZKAMMERGUT TAUBE

Rote Beete - Walnuss - Kirsche - Trüffelhonig

|

FÄRÖER KAISERGRANAT

Röstzwiebel - Brunnenkresse - Ingwer

|

BRETONISCHER STEINBUTT

Lauchcreme - Kopfsalat - Austern - Beurre Blanc

|

FLECKVIEH BBQ SHORTRIB

Mangold - Sellerie - Knochenmark - Reherl

|

AFFINIERT E KÄSE

Chutneys - Nüsse - Trauben

|

BITTER SALATE

Crumble - Dulce de Leche - Rhabarber - Maulbeere

FÜNF GÄNGE 85

SIEBEN GÄNGE 115

DAS RESTAURANT SPARKLING BISTRO

Unsere Speisekarte wird täglich angepasst, je nach Markt
und natürlich auch nach Laune.
Freuen Sie sich darauf, dass wir variieren und Sie auch gerne überraschen.

Was es bei uns immer gibt:
Saisonales und Regionales und manchmal etwas von weiter her.
Lebensmittel, von denen wir wissen, woher sie kommen,
und die wir guten Gewissens auf Ihren Teller legen.
Bedrohte Tiere, Fische und Pflanzen hingegen servieren wir Ihnen nicht.

Das bei uns alles „handmade“ ist, versteht sich von selbst.

Und so könnte die Speisekarte bei Ihrem Besuch bei uns aussehen.
Oder auch ein bisschen anders. Denn gekocht wird hier nach Lust und Laune!

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG

18:30 bis 23:00

DIENSTAG BIS SAMSTAG

12:00 bis 14:30

warme Küche bis 14:00

18:30 bis 00:00

warme Küche bis 21:30

SONN- UND FEIERTAG

Ruhetag

BUSINESSLUNCH

Dienstag - Freitag
12:00 - 14:30 Uhr

Zwei Gänge - 30

Drei Gänge - 35