

Merold

Amuse

1

*Hechtmatjes, Birne, Kiefernadeln
Vegetarisch: Kartoffel, Pumpernickel-Miso, Belper Knolle

2

Salat, Nu Mex Habanero, Zitronen-Miso

3

* Zwiebel, Buchweizen, Schwarzer Knoblauch

4

* Linsen, Spätzle, Lapsang Souchong Tee

5

Weißer Spargel, Hollandaise, Jalapeno

+ Imperial Kaviar Ossetra

18

6

*Perlhuhn, Kartoffel, Bärlauch
Vegetarisch: Semmelknödel, Grüner Spargel, Versus

7

* Haselnuss, Schwarze Johannisbeere, Waldmeister

7 Gänge 94€ p.P. | 5 Gänge (*) 82€ p.P.

Weinbegleitung (0,1l)

7 Gänge 58€ / 5 Gänge 45€

Alkoholfreie Begleitung (0,1l)

7 Gänge 58€ / 5 Gänge 45€

+ Bratwurst, Bärlauch, Kohlrabi

16

+ Käse von Alte Milch und Familie Merold

16

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Merold

Amuse

1

* Pike Matjes, Pear, Pine Needles

Vegetarian: Potato, Pumpernickel-Miso, Belper Knolle

2

Salad, NuMex Habanero, Lemon-Miso

3

* Braised Onion, Buckwheat, Black Garlic

4

* Lentils, Spätzle, Tea

5

White Asparagus, Hollandaise, Jalapeño

+ Imperial Kaviar Ossetra

18

6

* Guinea Fowl, Potato, Wild Garlic

Vegetarian: Bread Dumpling, Green Asparagus, Versus

7

* Hazelnut, Black Currant, Woodruff

7 Courses 94€ p.P. | 5 Courses (*) 82€ p.P.

Winepairing (0,1l)

7 Courses 58€ / 5 Course 45€

Nonalcoholic Pairing (0,1l)

7 Courses 54€ / 5 Course 45€

+ Bratwurst, Kohlrabi, Mustard

16

+ Cheese from Alte Milch and Family Merold

16

All prices are given in euros and include VAT.

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.