

MENÜ

Wenn wir nach vorne blicken – wo liegt der
Höhepunkt der Doppler-Geschichte? Ach, wer
weiß? Das ist erst der Anfang. In Zukunft
werden wir unser Wissen und unsere Liebe zum
Wein mit der Energie einer neuen Generation
verbinden. Eines ist sicher: Unsere Reise an
die Spitze ist noch lange nicht vorbei. Sie wird
einfach eine neue Form annehmen.

Welche?

Jurij Daolio



VITELLO TONNATO

Kalb, Tunfisch, Kapern
20€

RINDSTARTAR

Senfkörner, Bärlauch, Vollkornbrot
25€

STEINBUTT

Orzo, Vadouvan, Chicorée
30€

ENTE

Rote Bete, Koriander, Togarashi
38€

STEAK À LA CÉSAR

Filet Mignon, Grüner Pfeffer, Kartoffeln
46€



HAFER UND WEIßE SCHOKOLADE

Vanille, Ziegenmilch, Karamell
14€

CREPES SUZETTE

12€

KÜRBIS, KREN, LIEBSTÖCKEL

HAMACHI, BIRNE, KOHLRABI

STEINBUTT, ORZO, VADOUVAN

SHORT RIB, SELLERIE, PILZE

ENTE, ROTE BETE, SESAM

ZITRONE, ORANGE, KALAMANSI

ZIEGENMILCH, HAFER, WEIßE SCHOKOLADE

PETIT FOURS



6-GÄNGE-MENÜ

85€

Weinbegleitung

45€

3-GÄNGE-MENÜ

50€

(Nür zum Mittagessen verfügbar)

MENÜ

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer Informationen zu
Lebensmittelallergenen: Einige Gerichte können einen oder mehrere der 14 Allergene enthalten, die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind. Für ausführliche Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal – es stellt Ihnen gerne eine Liste aller in den Speisen enthaltenen Allergene zur Verfügung. Trotz sorgfältiger Zubereitung können wir nicht ausschließen, dass alle unsere Speisen und Getränke frei von Allergenen sind.