



## SPEISEN

### SHAREABLES

<b>Brot &amp; Körner</b> Entenschmalz made im Zollhaus   Kreiner's Kräuterbutter	9 €
<b>Gebeizter Wildlachs: Mandarine   Kürbis</b> Kürbis: Geeist   Kernig   Süß   Mandarinsäure   Granatapfel	17 €
<b>Jakobsmuschel: Klassik &amp; Puristik aus dem Meer</b> Jakobsmuscheln   Schnittlauch-Beurre-Blanc   Röstbrot	17 €
<b>Underground.</b> Kerbelwurzel   Petersilienwurzel   Schwarzwurzel   Rotkohljus	15 €
<b>New York, New York : Daniel`s Pastrami</b> Feinste Rinderbrust, hauchdünn tranchiert Cheddar, geschmolzen Meerrettich   Rotkraut   Senf   lauwarmes Brot dazu	18 €
<b>Add On: Surf'n'Turf: Gebratene Jakobsmuscheln</b>	+ 5 €
<b>Classic: Kürbissupe</b> Aromen von Zitronengras   Ingwer   Chili	12 €
<b>mit Jakobsmuscheln</b>	+5 €
<b>mit Tranchen von der Ente</b>	+ 7 €



# SPEISEN

## HAUPTGANG

<b>Schmelziges Lachsfilet</b>	<b>27 €</b>
Violette Karotte   Vitelotte Kartoffel   Radicchio Koriandersamen   Zitronengras   Haselnuss	
<b>Weihnachtliche Barbarie- Ente</b>	<b>35 €</b>
Brust & Keule Kreiner's Kürbisknödel   Rotkohl   Birne   Kandierter Ingwer	
<b>Pure Klassik &amp; neue Wege: Rossini</b>	<b>45 €</b>
Rosa Flanksteak   Entenleber   Trüffel   Brioche   Petersilienwurzel	
<b>Kreiner's Kürbisknödel</b>	<b>27 €</b>
Rotkraut   Violette Karotte   Orange   Radicchio	

## NACHGANG

<b>Panna Cotta</b>	<b>14 €</b>
Zimt   Sternanis   Mandarinenmarmelade   Spekulatius	
<b>Winterlich durch die Savoyen: Beaufort</b>	<b>16 €</b>
Harter Käse   Hauchdünn   Haselnuss   Quitte   Kandierter Ingwer	

## KIDS

Riesen Röhren Nudeln! Fruchtige Tomatensauce Gemüsesticks	<b>9 €</b>
---	------------