

HEUER

Garten. Restaurant. Bar.

Food

Jerusalem Artichoke Essence

beet | hazelnut | basil

10

Braised Carrot

saffron | orange | pistachios

13

Smoked Arctic Char

pumpkin | parsley | buttermilk

14

—

Salsify

coffee | shallots | buckwheat

23

Oyster Mushrooms

Jerusalem artichoke | beluga lentils
red cabbage

24

Lamb Tortelloni

wild garlic | peas | milk caramel

21

Wild Boar „Butterschnitzel“

fermented garlic | white cabbage

24

—

Beetroot Sorbet

nougat | miso | blackberries

11

—

Cover

sourdough bread | red cabbage butter

3.50

HEUER

Garten. Restaurant. Bar.

Speisen

Topinamburesenz

Goldrübe | Haselnuss | Basilikum

10

Schmorkarotte

Safran | Orange | Pistazien

13

Geräucherter Seesaibling

Kürbis | Petersilie | Buttermilch

14

—

Schwarzwurzeln

Kaffee | Schalotten | Buchweizen

23

Austernseitlinge

Topinambur | Belugalinsen
Rotkraut

24

Lamm-Tortelloni

Bärlauch | Erbsen | Milchkaramell

21

Wildschwein Butterschnitzel

fermentierter Knoblauch | Weißkraut

24

—

Rote Rüben Sorbet

Nougat | Miso | Schwarzbeeren

11

—

Gedeck

Sauerteigbrot | Rotkrautbutter

3.50