

## menü

<b>mm spezial menü</b>	<b>bis zehn gänge</b>	
<b>für fortgeschrittenen essgenuss</b>	<b>in acht gängen</b>	<b>137,00 €</b>
	<b>in sechs gängen</b>	<b>105,00 €</b>
	<b>in fünf gängen</b>	<b>89,00 €</b>

marco müller und seine mannschaft kochen ein		
sechs gängiges überraschungsmenü		90,00 €
fünf / vier gängiges überraschungsmenü	76,00 € /	62,00 €

zu jedem gang ein glas 0,1 l korrespondierender wein **ab** 34,00 €

## vorspeisen

3mal big eye thunfisch & wasabi, 23,50 €  
tomaten-brotsalat, rucola, schwarzes oliveneis

tatar vom herford rind & gebackene anchovis, 25,00 €  
pochiertes eigelb, cognac, bloody mary sorbet

terrinen von gebratener gänseleber & aaltatar, 24,00 €  
px sherry würfel, strammer max, schwarze nüsse

## zwischengerichte

borschtsch vom wildfasan & perigordtrüffel, 23,50 €  
spitzkohl, meerrettich, schmand, raviolo

2mal bries vom weidekalb & beaufort käse, 24,50 €  
paprikalaszagne, babyspinat, röstzwiebeln

mit gewürzrotkraut gelackter skrei-kabeljau, 22,00 €  
schweinebauch, grünkohl, hokkaidokürbis

## vegetarisch

2mal knuspriger ziegenfetakäse von bauer grübl, 24,50 €  
rote & gelbe bete, amaranth, anis-balsamsauce  
für den kleinen hunger 17,50 €

## hauptgänge

bretonischer steinbutt & gefüllter kalbsschwanz, 68,00 € / 45,50 €  
oliven-schmorkartoffel, sepiazitrone, haselnuss beurre blanc

krosse bretonische rotbarbe & carabinieri, 35,50 €  
2mal fenchel, brunnenkresserisotto, blutorange

zart geschmorte wagyu rinderbrust & markknochen, 39,50 €  
3mal topinambur, buchenpilze, trüffelsauce

brust & confit von der wildtaube, 37,50 €  
palmkohl, schalottencanneloni, kornelkirschen

rosa gebratene garimori schulter & gegrillter oktopus, 42,00 €  
artischocken-bohnenragout, rosmarinpüree, balsamfeige

## käse

rohmilch käseauswahl mit fruchtebrot 18,50 €  
für den kleinen hunger 14,50 €

## dessert

gewürzmandarine mit oliventapenade, 14,50 €  
parmesan, gallianosüppchen, vanille-mascarponeeis

2mal flüssige schokolade kalt & warm, 16,50 €  
frischkäsetarte, winterbirne, holunderbeerensorbet

**der rutz klassiker** - hfss von valrhona & whiskyapfel, 18,50 €  
sanddorn, drops, lavendelblüteneis