



MARCEL VON WINCKELMANN
RESTAURANT

WWW.MARCEL-VON-WINCKELMANN.DE



EINSTIEG

Einstimmung

Brioche | geräucherte Crème fraîche | Forellenkaviar
Tartelette | Rosenkohl | Birne
Pastrami | Meerrettich | Buttermilch

Brotwagen

Getreide | Laktose | Öl

Impression

Zander Wildfang | Shiso | Holzkohle – Ponzu
Sellerie | Fichte | Perlzwiebel
Quitte | Darjeeling | Szechuan
Hirsch | Topinambur | Zwetschke
Zitrus | Sauerteig | Joghurt
Petits Fours

Beide Menüs können um einen tagesaktuellen Käse-Gang erweitert werden.
Trüffel - Brie de Meaux 15€



120 €

AUFSTIEG

Einstimmung

Brioche | geräucherte Crème fraîche | Forellenkaviar
Tartelette | Rosenkohl | Birne
Pastinake | Trüffel | Haselnuss
Pastrami | Meerrettich | Buttermilch

Brotwagen

Getreide | Laktose | Öl

Impression

Zander Wildfang | Shiso | Holzkohle – Ponzu
Kaisergranat | Kürbis | Sanddorn
Sellerie | Fichte | Perlzwiebel
Perlhuhn Label Rouge | Sonnenblumenkern | Aronia
Quitte | Darjeeling | Szechuan
Hirsch | Topinambur | Zwetschke
Zitrus | Sauerteig | Joghurt

Petits Fours



150 €