



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Lucas Jähn | Stefan Zschocke | Anastacia Zumberovic
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk

Vorspeise

Tatar vom Rind
Pimentos | Champignon | Eigelb | Ponzu | €15

Mosaik vom Lachs & Zander
Avocado | Queller | Zitrone | Quinoa | Kräuter | €15

Frühjahrs-Beet
Falafel | Joghurt | Gemüse | Kräuter | €13

Suppe

‘VEN Bouillabaisse’
Garnele | Gemüse | schwarzer Knoblauch | €13

Spargelsuppe
Grüner Spargel | Miso | Serrano | €11

Zwischengang

Meeresfrüchte-Tagliatelle
Tintenfisch | Herzmuschel | Pulpo | Fenchel | Alge | Rhabarber | €15

Süßkartoffel-Schaum
Ananas | Curry | Kokosmilch | Cous Cous | €12



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Lucas Jähn | Stefan Zschocke | Anastacia Zumberovic
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk

Hauptgänge

‘VEN Würzfleisch’
Kalbs-Semerrolle | grüner Spargel | Pilze | Parmesan | Worcester | Brioche |34

Rosa gegarter Lammrücken
Salatherz | Morchel | Bärlauch | Polenta | Jus |€34

Gebratenes Forellenfilet
Paprika | Blutorange | Sauerampfer | Macaire |€31

Geflämmtter Thunfisch
Spargel | Holunder | Yuzu | Buchweizen |€32

Dessert

Panna Cotta
Honig | Tee | Rosmarin | Fenchel | Birnen |€12

Waldmeister-Parfait
Erdbeere | Rhabarber | Zitrone | Gummibärchen | Pfeffi |€12

‘VEN’Käsewagen
4 Käse Sorten | Trauben | Nüsse | Saisonales Chutney | Brot |€16

Stellen Sie Ihr 3, 4 oder 5 Gang Menü selber zusammen

3 Gänge €58 - zusätzlich 1 Flasche Wasser & Getränkebegleitung je Gang €27
4 Gänge €68 - zusätzlich 1 Flasche Wasser & Getränkebegleitung je Gang €36
5 Gänge €78 - zusätzlich 1 Flasche Wasser & Getränkebegleitung je Gang €45



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Lucas Jähn | Stefan Zschocke | Anastacia Zumberovic
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk

Starter

Beef tartare
Pimentos | mushroom | egg yolk | ponzu | smoke | €15

Mosaic of salmon & pike perch
avocado | celery | lemon | quinoa | herbs | €15

Spring bed
falafel | yogurt | vegetables | herbs | €13

Soup

‘VEN Bouillabaisse’
shrimp | vegetables | black garlic | €13

Asparagus soup
Green asparagus | miso | serrano | €11

Intermediate course

Seafood tagliatelle
Squid | cockle | pulpo | fennel | seaweed | rhubarb | €12

Sweet potato foam
Pineapple | curry | coconut milk | cous cous | €12



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Lucas Jähn | Stefan Zschocke | Anastacia Zumberovic
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk

Main courses

‘VEN Würzfleisch’
Veal | green asparagus | mushrooms | parmesan | worcester | brioche |€34

Pink cooked rack of lamb
Lettuce heart | morel | wild garlic | polenta | jus |€34

Fried trout fillet
Pepper | blood orange | sorrel | macaire |€31

Flamed tuna
Asparagus | Elderberry | Yuzu | Buckwheat |€32

Dessert

Panna Cotta
Honey | tea | rosemary | fennel | pears |€12

Woodruff parfait
Strawberry | rhubarb | lemon | gummy bears | peppermint |€12

‘VEN’ cheese trolley
4 types of cheese | grapes | nuts | seasonal chutney | bread |€16

Create your own 3, 4 or 5 course menu by yourself

3 course €58 - additionally 1 bottle of water & beverage pairing per course €27
4 course €68 - additionally 1 bottle of water & beverage pairing per course €36
5 course €78 - additionally 1 bottle of water & beverage pairing per course €45