

Die einzige Konstante im Leben ist die Veränderung

NEWS

Seit dem 01.04.2024 hauchen Tobias Fink und Vlado Simic mit ihrem Team dem delikates neues Leben ein.

Veränderung bringt frischen Wind und neue Ideen mit sich – ansonsten bleiben wir dem treu, was das delikates ausmacht und Sie so an uns schätzen.

„DELIKATES FINE-DINING“

Das Restaurant in Bad Mergentheim verwöhnt Sie mit Klassikern und Eigenkreationen in geschmackvoller Atmosphäre mit besonderen Weinen aus aller Welt.

Frisch, mediterran und saisoninspiriert.

Außergewöhnlich, kreativ und jeden Monat anders.

Was genau es aktuell gibt, finden Sie auf der Karte.

the MENÜ

4-Gang-Menü

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

75 €

KÄSE

hart | affinierter | weich

15 €

WEINBEGLEITUNG 4-GANG

40 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Businesslunch: Dienstag bis Donnerstag 11.30 -14 Uhr
Gourmetrestaurant: Mittwoch & Donnerstag 18 -22 Uhr

UNSER MENÜ

Gerichte können tagesaktuell variieren

PAN·TO·PHAG

CHIOGGIA-BETE

Wagyu | Foie gras | Brioche

STEINPILZ

Risotto | wilder Brokkoli | Mimolette

PETERSILIENWURZEL

Portweinjus | Kalbsfilet | Strudel

APFEL

Millefeuille | Vanillecreme | Sorbet

PFLANZ·LICH

CHIOGGIA-BETE

Fourme d'Ambert | Sanddorn | Walnussmilch

STEINPILZ

Risotto | wilder Brokkoli | Mimolette

PETERSILIENWURZEL

Limettensud | Cashew-Creme | Strudel

APFEL

Millefeuille | Vanillecreme | Sorbet

optional

KÄSE

Senf | Fruchtbrot

*Lassen Sie sich von unseren einzigartigen
Gerichten inspirieren und genießen Sie
ein unvergessliches Geschmackserlebnis*