

## **Menüempfehlung**

### **Zum Auftakt**

Jakobsmuschel „Sashimi“  
Fenchel, Fond marinière

### **Zwischengang**

Spargelsalat  
Eigelb, Portwein und Haselnuss

### **Hauptgang**

Maibockrücken - Reh  
bunte Karotten, grüner Pfeffer, Süßkartoffel

### **zum süßen Abschluss**

Œufs a la Neige  
Rhabarber, Schokolade getoastet  
Chefs Menü € 80

**Alternativ können Sie sich Ihr Menü auch selbst zusammenstellen.**

### **Ihre Menü Optionen**

Suppe, Hauptgang, Dessert	€ 55
Vorspeise, Hauptgang, Dessert	€ 60
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	€ 70
Vorspeise, Entrée, Hauptgang, Dessert	€ 80
Vorspeise, Suppe, Entrée, Hauptgang, Dessert	€ 90

Auf Anfrage berechnen wir sehr gern Ihre vegetarischen oder individuellen Menüwünsche.

## **Vorspeisen**

Challans Entenbrust  
grüner Spargel, Sesam  
€ 20

Avocado und Salatherz  
Petersilien-Vinaigrette, Kokos  
€ 20

## **Suppen**

Kopfsalat-Erbsenvelouté  
Rosmarincreme  
€ 15

Hummer-Bisque  
Cocktail  
€ 15

## **Fisch**

gedämpftes Heilbuttfilet  
Yuzu-Beurre-Blanc, grüner Spargel und Radieschen  
€ 35

bretonisches Steinbuttfilet  
Safran-Bouillabaisse, Artischocken, Fenchel  
€ 35

## **Fleisch**

Milchkalbszunge  
weißer Stangenspargel, Kartoffelvinaigrette  
€ 35

Scheiben vom Rinderfilet  
cremiger Sellerie, Champignons  
€ 35

## **Süßes**

Tannenspitzeneiscreme  
Salz-Karamell-Apfel, Manjari Schokolade  
€ 15

## **Käse**

lauwarmer Ziegenkäse  
Rote Bete, braune Butterbrösel  
€ 15