

Menüempfehlung

Zum Auftakt

marinierte Ochsenherztomate

Honig-Ingwerfond, Ricotta

Zwischengang

gekühlte Blumenkohlmilch

Purple Curry, Parmesan-Marshmallow

Hauptgang

Perlhuhn „Brust und Keule“

Pfifferlinge, Pilz-Béarnaise, Maiscrêpes

zum süßen Abschluss

Weinberg Pfirsich

mit Mandeleis und Thymian-Chiboust

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

Kalbskopf-Carpaccio

Steinpilze, Senfmarinade

€ 20

Thunfischtatar

Gurkenketchup, Fenchel

€ 20

Suppen

Steinpilzessenz

japanisches Omelett

€ 15

Fisch

Filet vom Adlerfisch

Pfifferlinge, Aprikosen-Ravioli, Mandelschaum

€ 35

Filet vom Seesaibling

Beurre Blanc, Blumenkohl, Kaviar

€ 35

Fleisch

Ibérico Presa - Nackenkern

Chorizo-Kartoffel-Risotto, Fenchel

€ 35

Onglet Black Angus, USA

gegrillter Sellerie, Steinpilze und Trüffel

€ 35

Süßes

Mirabellen-Pavlova

Mirabellensorbet, Mumbai Curry, Joghurtschaum

€ 15

Käse

Ziegenkäseeiskrem

Mango-Tomatensüppchen, Rooibostee

€ 15