

Menüempfehlung

Zum Auftakt

Forellenfilet lauwarm
Gurkenketchup, Kaviar

Zwischengang

Spargelsalat
Eigelb, Portwein und Haselnuss

Hauptgang

irisches Lamm
Zitronenpolenta, Joghurt und Peperonata

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

Lammessenz „mock turtle“
Lardo, Bohnen, Lammbries
€ 15

Fisch

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

krosses Wolfsbarschfilet
Safran-Bouillabaisse, Artischocken
€ 35

Fleisch

Milchkalbszunge
weißer Stangenspargel, Kartoffelvinaigrette
€ 35

Scheiben vom Rinderfilet
cremiger Sellerie, Champignons
€ 35

Süßes

Tannenspitzeniscreme
Salz-Karamell-Apfel, Manjari Schokolade
€ 15

Käse

lauwarmer Ziegenkäse
Rote Bete, braune Butterbrösel
€ 15