

Menüempfehlung

Zum Auftakt

marinierte Ochsenherztomate

Honig-Ingwerfond, Ricotta

Zwischengang

Vichyssoise

Kartoffel - Lauch gekühlt, Lachstatar

Hauptgang

Lammrücken

orientalische Aromen, Artischocken, Auberginen-Sesamcreme

zum süßen Abschluss

Plattpfirsich

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

Rindertatar

Crème fraîche, Eigelb, Brioche, Kapern

€ 20

Sokeye Wildlachssashimi

bunte Radieschen, Bete, Meerrettich

€ 20

Suppen

Steinpilzessenz

japanisches Omelett

€ 15

Fisch

Filet vom Adlerfisch

Pfifferlinge, Aprikosen-Ravioli, Mandelschaum

€ 35

Heilbuttfilet

Beurre Blanc, Blumenkohl, Senf-Curryaromen

€ 35

Fleisch

Perlhuhn „Brust und Keule“

Pfifferlinge, Pilz-Béarnaise, Maiscrêpes

€ 35

Rinderfilet Black Aberdeen Angus, Australien

gegrillter Sellerie, Pfifferlinge und Rotwein

€ 35

Süßes

Mirabellen Pavlova

Mirabellensorbet, Mumbai Curry, Joghurtschaum

€ 15

Käse

Ziegenkäseeiskrem

Mango-Tomatensüppchen, Rooibostee

€ 15