

Kochsternstundenmenü

Zum Auftakt

Erde | Trüffel und Champignon

Zwischengang

Wasser | Störfilet und Kaviar

Hauptgang

Feuer | dry aged Tafelspitz aus dem Smoker

zum süßen Abschluß

Luft | Pavlova und Mirabelle

Menü € 65
mit Weinbegleitung € 99

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

Hirschartar

Eigelb, Holunderkapern, Knollen

€ 20

Jakobsmuschel-Ceviche

Blutorangen

€ 20

Suppen

Maronen-Topinamburcreme

Trüffel

€ 15

Hummer-Bisque

Cocktail

€ 15

Fisch

geblätterter Winterkabeljau

getrüffelte Kartoffeln, wachswieches Ei, feine Poveraden

€ 35

Wolfsbarschfilet

Haselnuss, Blumenkohl und Nussbutter

€ 35

Fleisch

Taubenbrust „Rossini“

Entenleber, Topinambur und Birne

€ 35

irischer Lammrücken

Balsamicojus, Zitronenpolenta und Peperonata

€ 35

Süßes

saftiger Walnusskuchen

Walnusseiskrem, Kaffee-Kardamomschaum

€ 15

Käse

Stilton aus dem Laib

Portwein, Brioche, Zwiebelmarmelade

€ 15