

Menü Empfehlung

Zum Auftakt

Beef Tataki

Aubergine indonesisch, Bohnen

Zwischengang

Kalbsleber mit Traubenfond

Pastinake und Bleu d´Auvergne

Hauptgang

krosses Zanderfilet

Butternut, Kokos-Curryschaum und Pistazie

Zum süßen Abschluß

peruanisches Basilikum

Granola, gratinierter Cheese Cake

Chefs Menü

€ 75

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

Kürbisfondant

Quinoa, grüner Pfeffer und Kokos

€ 20

Lachssashimi

Kokosvinaigrette, Radieschen

€ 20

Suppen

Maronen-Topinamburcreme

Trüffel, asiatischer Pancake

€ 15

Borschtsch

Kalbszunge, Rote Bete, Kartoffel

€ 15

Fisch

krosses Doradenfilet

Trüffel-Selleriefond, Gnocchi

€ 35

Störfilet und Kaviar

Kartoffelpüree, Ricotta und Beurre Blanc

€ 35

Fleisch

Taubenbrust

Sellerieravioli, Herbstpilze und Leber

€ 35

„Chefs“ rosa Sauerbraten, 24 Stunden mild gegart

gegrillte Bete, Rotkohlslaw und Kartoffelfondant

€ 35

Süßes

Gateau Basque -Baskischer Kuchen-

Walnusseiskrem, Quitte

€ 15

Käse

Gorgonzola aus dem Laib

schwarze Walnuss, Sauerteigbrot

€ 15