

Menüempfehlung

Zum Auftakt

abgeflämmte Artischockencreme

Radicchio Tardivo

Zwischengang

lauwarmer Spargelsalat

Eigelb, Portwein und Haselnuss

Hauptgang

Scheiben vom US Prime Roastbeef

getrüffelte Kartoffelterrinen

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

Kingfishtatar

Gurkenketchup, Fenchel und Joghurt

€ 20

Suppen

Kopfsalat-Erbsevelouté

Rosmarincreme

€ 15

Beef Tea

gratiniertes Rindermark

€ 15

Fisch

Wolfsbarschfilet

Haselnuss, Blumenkohl und Nussbutter

€ 35

krosses Zanderfilet

bunte Karotten, Cashewkerne, grüne Pfeffercreme

€ 35

Fleisch

Milchkalbszunge

Stangenspargel, Gnocchi, Senffrüchte

€ 35

irischer Lammrücken

Balsamicojus, Zitronenpolenta und Peperonata

€ 35

Süßes

saftiger Walnusskuchen

Walnusseiskrem, Kaffee-Kardamomschaum

€ 15

Käse

Stilton aus dem Laib

Portwein, Brioche, Zwiebelmarmelade

€ 15