

Menü Empfehlung

Zum Auftakt

Avocado und Endivie
Petersilien-Vinaigrette, Kokos

Zwischengang

Hummer Bisque
Cocktail

Hauptgang

zarter Rehrücken
Kirschen und Pastinake

Zum süßen Abschluß

saftiger Walnusskuchen
Walnusseiskrem, Kaffee-Kardamomschaum
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

Hirschtartar
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

Rinderfilet
cremiger Sellerie, Champignons
€ 35

Süßes

Mandarine & Chicorée
Marshmallow, Mandarinsorbet, Pistazien-Pfeffercreme
€ 15

Käse

Vacherin Mont d'Or
getrüffelter Kartoffelsalat, Crostini
€ 15