

Menüempfehlung

Zum Auftakt

Röstzwiebel-Panna-Cotta

Wintertrüffel, Champignon

Zwischengang

Hummer Bisque

Cocktail

Hauptgang

krosses Zanderfilet

Muskatkürbis, Kokos-Curryschaum

zum süßen Abschluss

Mandarine & Chicorée

Marshmallow, Mandarinsorbet, Pistazien-Pfeffercreme

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

Black Pudding, Holunderkapern, Knollen

€ 20

Kingfishsashimi

Blutorange, Fenchel

€ 20

Suppen

Topinambur-Maronenvelouté

Trüffel

€ 15

Fisch

krosses Wolfsbarschfilet - Bretagne

Perigord-Trüffel, Topinambur und Pilze

€ 45 (Menüaufpreis € 15)

Filet vom Steinbutt

Bouillabaisse, Safranravioli

€ 35

Fleisch

zarter Rehrücken

Cranberry, Pastinake und Rosenkohl

€ 35

Kalbsfilet und Perigord-Trüffel

Schwarzwurzel und Kartoffeln gebacken mit Blätterteig

€ 45 (Menüaufpreis € 15)

Süßes

Edelkastanie und Schokolade

Mokkaeiskrem und gebratenes Dacquoise

€ 15

Käse

Blauschimmel-Käseschaum

Kartoffelgalette, Zwiebeln und Grapefruit

€ 15