

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Miso Butter & Gruß aus der Küche

*

Bouillon vom Rind

Rinderschulter mit Wurzelgemüse & Eierstich

*

‘Knollensellerie’

Hollandaise mit Liebstöckel & Forellenkaviar

*

Fjordforelle ‘Exotique’

Mango mit Chili, Koriander & Sesam

*

Keule vom Perlhuhn

Steckrübe mit Rosenkohl & Räucherspeck

*

Hüfte vom Salzwiesenlamm

Möhren mit Ras el Hanout, Minzsalat & Granatapfeljus

*

Schnitte vom Brie de Meaux mit Trüffel aus dem Périgord

*

Nougatmousse

Banane mit Passionsfrucht & Vanilleeis

Menüpreise

Menü Komplet - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso Butter & Gruß aus der Küche

*

Bouillon vom Rind

Rinderschulter mit Wurzelgemüse & Eierstich

*

Fjordforelle 'Exotique'

Mango mit Chili, Koriander & Sesam

*

Hüfte vom Salzwiesenlamm

Möhren mit Ras el Hanout, Minzsalat & Granatapfeljus

*

Schnitte vom Brie de Meaux mit Trüffel aus dem Périgord
Oder

Nougatmousse

Banane mit Passionsfrucht & Vanilleeis

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso Butter & Gruß aus der Küche

*

Bioland-Ei

Wurzelspinat & Fontina-Käse

*

'Knollensellerie'

Hollandaise mit Liebstöckel & Algenkaviar

*

Rote-Bete-Steak

Texturen von der Roten-Bete mit Purple Curry Jus

*

Schnitte vom Brie de Meaux mit Trüffel aus dem Périgord
Oder

Nougatmousse

Banane mit Passionsfrucht & Vanilleeis

Menüpreise

4 Gänge - 95€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€