

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Velouté vom Blumenkohl

Wildgarnelen mit Madras Curry & Estragon

*

Label Rouge Lachs

Perlgraupenrisotto mit Bärlauchpesto, Brunnenkresse & Bergamotte

*

Rinderfilet

Kohlrabi in Rahm mit Trüffel aus dem Périgord & Macadamianuss

*

Gorgonzola Dolce mit Blaubeeren

Oder

Zabaglione

Williamsbirne mit Butterkeksen & Cremesorbet

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Velouté vom Blumenkohl

Madras Curry & Estragon

*

Chicorée

Spicy Orange mit Wildkräutern & Cracker vom Schwarzbrot

*

Pasta `Calamarata`

Frische Morcheln in Rahm & Trüffel aus dem Périgord

*

Gorgonzola Dolce mit Blaubeeren

Oder

Zabaglione

Williamsbirne mit Butterkeksen & Cremesorbet

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€

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Velouté vom Blumenkohl

Wildgarnelen mit Madras Curry & Estragon

*

Chicorée

Spicy Orange mit Wildkräutern & Cracker vom Schwarzbrot

*

Label Rouge Lachs

Perlgraupenrisotto mit Bärlauchpesto, Brunnenkresse & Bergamotte

*

Wachtelbrust & Keule

Kohlrabi in Rahm mit Trüffel aus dem Périgord & Macadamianuss

*

Rinderfilet

Kartoffelstampf mit Nussbutter, Morcheln, Erbsen & Rahmjus

*

Gorgonzola Dolce mit Blaubeeren

*

Zabaglione

Williamsbirne mit Butterkeks & Cremesorbet

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€