

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Frikassee von Flusskrebse

Weisser Spargel mit Erbsen, Champignons & Bisque

*

Blumenkohl

Miso-Hollandaise & braune Butter

*

Seesaibling

Spicy Möhren mit Salat von Rübchen & Dashi Beurre-blanc

*

Miéral Taube

Oliven aus Kalamata mit Brombeeren, Jus & Beurre rouge

*

Tafelspitz vom Wagyu

Petersilienwurzel, Essigzwiebeln & Enoki-Pilze

*

‘Sandwich’ vom Brie & Trüffel aus dem Périgord

*

Joghurt-Espuma

Kompott von Rhabarber & Erdbeeren mit Sorbet von der Holunderblüte

Menüpreise

Menü Komplett - 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 Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Frikassee von Flusskrebsen

Weisser Spargel mit Erbsen, Champignons & Bisque

*

Seesaibling

Spicy Möhren mit Salat von Rübchen & Dashi Beurre-blanc

*

Tafelspitz vom Wagyu

Püree von Kerbelwurzeln, Essigzwiebeln & Enoki Pilze

*

'Sandwich' vom Brie & Trüffel aus dem Périgord

Oder

Joghurt-Espuma

Kompott von Rhabarber & Erdbeeren mit Sorbet von der Holunderblüte

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Spargel-Velouté

Weisser & grüner Spargel mit Erbsen & Croûtons

*

Blumenkohl

Miso-Hollandaise & braune Butter

*

Paella 'Vegi'

Arroz Bomba mit Safran, Erbsen & Zitronensauce

*

'Sandwich' vom Brie & Trüffel aus dem Périgord

Oder

Joghurt-Espuma

Kompott von Rhabarber & Erdbeeren mit Sorbet von der Holunderblüte

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€