

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Oliven-Butter & Gruß aus der Küche

*

Gazpacho `Andaluz´

Crevette Rosé mit feinem Gemüse & Estragon

*

Schnitzel vom Sellerie

Wintertrüffel aus Australien & Gemüse-Jus

*

Fjord-Forelle

Arroz Bomba mit Bergamotte, Basilikum, Erbsen & Hummbisque

*

Grillspieß vom Wagyu

Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Vinaigrette mit BBQ Aromen

*

Lammrücken

Bulgur mit Pistazie, Japanische Aubergine & Granatapfel-Jus

*

Livarot mit Apfelragout & Calvados

*

Herzkirschen

Vanilleeis & Zabaglione

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 Oliven-Butter & Gruß aus der Küche

*

Gazpacho `Andaluz´

Crevette Rosé mit feinem Gemüse & Estragon

*

Fjord-Forelle

Arroz Bomba mit Bergamotte, Basilikum, Erbsen & Hummerbisque

*

Lammrücken

Bulgur mit Pistazie, Japanische Aubergine & Granatapfel-Jus

*

Livarot mit Apfelragout & Calvados

Oder

Herzkirschen

Vanilleeis & Zabaglione

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Oliven-Butter & Gruß aus der Küche

*

Gazpacho `Andaluz´

Feines Gemüse & Estragon

*

Schnitzel vom Sellerie

Wintertrüffel aus Australien & Gemüse-Jus

*

Arroz Bomba

Erbsen mit Bergamotte & Basilikum

*

Livarot mit Apfelragout & Calvados

Oder

Herzkirschen

Vanilleeis & Zabaglione

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€