

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Oliven-Butter & Gruß aus der Küche

*

Jakobsmuschel

Gurke mit Buttermilch & Wasabi

*

‘Steak’ von der gelben Bete

Mango-Gremolata & Wildkräutersalat

*

Knusper-Hummer

Kompott von Erbsen, Spicy-Mayonnaise & Koriander

*

Kabeljau

Spitzkohl mit Weintrauben & Champagner-Beurre blanc

*

Brust vom Landhuhn

Butterkartoffeln mit Liebstöckel, Pfifferlingen in Rahm & grünen Bohnen

*

Brie de Meaux mit Crème fraîche & Trüffel aus Australien

*

Nektarine

Sorbet & Zabaglione

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 Oliven-Butter & Gruß aus der Küche

*

Jakobsmuschel

Gurke mit Buttermilch & Wasabi

*

Kabeljau

Spitzkohl mit Weintrauben & Champagner-Beurre blanc

*

Brust vom Landhuhn

Butterkartoffeln mit Liebstöckel, Pfifferlingen in Rahm & grünen Bohnen

*

Brie de Meaux mit Crème fraîche & Trüffel aus Australien

Oder

Aprikose

Sorbet & Zabaglione

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Oliven-Butter & Gruß aus der Küche

*

Kaltschale von der Gurke

Buttermilch & Wasabi

*

‘Steak’ von der gelben Bete

Mango-Gremolata

*

Curry von Kichererbsen

Blumenkohl mit Zuckerschoten & Kokosnusssauce

*

Brie de Meaux mit Crème fraîche & Trüffel aus Australien

Oder

Nekatrine

Sorbet & 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€