

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Amalfi Zitronenbutter & Gruß aus der Küche

*

Panna Cotta von der Artischocke

Kalamansi-Sorbet mit Perlzwiebeln & Räucheraalsauce

*

Bachforelle

Mangold & Krustentierbisque

*

Rinderfilet

Sellerie mit Bohnen, Zucchini & Sauce vom jungem Knoblauch

*

Lou Larzac mit gewürzter Wassermelone & Estragon

Oder

Zitronenmousse

Frische Himbeeren mit Sorbet & Sud von Zitronenmelisse

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Amalfi Zitronen-Butter & Gruß aus der Küche

*

Panna Cotta von der Artischocke

Kalamansi-Sorbet mit Perlzwiebeln & Schnittlauchvinaigrette

*

Rettich 'Ravioli'

Pfifferlinge mit Erbsen & Asia-Bouillon

*

Sellerie & Pfirsich

Miso mit Liebstöckel, Pflücksalat & Velouté vom jungen Knoblauch

*

Lou Larzac mit gewürzter Wassermelone & Estragon

Oder

Zitronenmousse

Frische Himbeeren mit Sorbet & Sud von Zitronenmelisse

Menüpreise

4 Gänge - 95€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

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

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Amalfi Zitronenbutter & Gruß aus der Küche

*

Panna Cotta von der Artischocke

Kalmamansi-Sorbet mit Perlzwiebeln & Räucheraalsauce

*

Rettich 'Ravioli'

Pfifferlinge mit Erbsen & Asia-Bouillon

*

Bachforelle

Mangold & Krustentierbisque

*

Schnitzel von der Kalbsleber

Minzsalat mit Limette & Rahmjus

*

Rinderfilet

Sellerie mit Bohnen, Zucchini & Sauce vom jungem Knoblauch

*

Lou Larzac mit gewürzter Wassermelone & Estragon

*

Zitronenmousse

FrISChe Himbeeren mit Sorbet & Sud von Zitronenmelisse

Menüpreise

Menü Komplet - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

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