

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Knoblauch-Thymian-Butter & Gruß aus der Küche

*

Sellerie-Velouté

Bouchotmuscheln mit Wurzelgemüse & Meerrettich

*

Zucchiniblüte

Duxelles mit Ricotta & Parmesansauce

*

Rigatoni

Blaue Edelgarnele mit Spinatpesto & Chili-Gremolata

*

Heilbutt

Zucchini-Confit mit Kapern, Dill & Fischglace

*

Rücken vom Kalb

Kohlrabi mit Shiitakepilzen, Gewürzponzu & Senfsauce

*

Brie de Normandie mit pochierter Feige

*

Mousse au Chocolat

Kakao mit Brombeeren & Cognac

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 Knoblauch-Thymian-Butter & Gruß aus der Küche

*

Sellerie-Velouté

Bouchot & Jacobsmuscheln mit Wurzelgemüse & Meerrettich

*

Heilbutt

Zucchini-Confit mit Kapern, Dill & Fischglace

*

Rücken vom Kalb

Kohlrabi mit Shiitakenpilzen, Gewürzponzu & Senfsauce

*

Brie de Normandie mit pochierter Feige

Oder

Mousse au Chocolat

Kakao mit Brombeeren & Cognac

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Knoblauch-Thymian-Butter & Gruß aus der Küche

*

Sellerie-Velouté

Wurzelgemüse & Meerrettich

*

Zucchiniblüte

Duxelles mit Ricotta & Parmesansauce

*

Rigatoni

Spinatpesto mit Kirschtomaten & Chili-Gremolata

*

Brie de Normandie mit pochierter Feige

Oder

Mousse au Chocolat

Kakao mit Brombeeren & Cognac

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€