

## Menü

In 4 Gängen

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

\*

### **Rinderfilet `gebeizt`**

Wildkräuter mit Ponzu & Kyoto-Lauch-Öl

\*

### **Kabeljau**

Linsen mit grünen Bohnen & Räucheraalsauce

\*

### **Rücken Salzwiesen-Lamm**

Zucchini mit Essig-Pflaumem, Artischockencreme & Kümmeljus

\*

### **Stilton mit pochierter Birne & Salzzitrone**

Oder

### **Blaubeerragout**

Crème-double-Eis & Zabaglione

## Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

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

\*

### **Möhren-Velouté**

Kokosnuss & Ingwer

\*

### **Weißer Rettich**

Shiitake-Pilze & Misohollandaise

\*

### **Cous-Cous**

Spicy Mango, Kopfsalat & Beurre Noisette

\*

### **Stilton mit pochierter Birne & Salzzitrone**

Oder

### **Blaubeerragout**

Crème-double-Eis & 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€

## **Menü**

In 7 Gängen

Brot mit Sardellen-Kapern-Butter & Gruß aus der Küche

\*

### **Rinderfilet `gebeizt`**

Wildkräuter mit Ponzu & Kyoto-Lauch-Öl

\*

### **Weißer Rettich**

Shittake-Pilze & Miso-Hollandaise

\*

### **Spicy Hummer**

Spinat & Chilli-Vinaigrette

\*

### **Kabeljau**

Linsen mit grünen Bohnen & Räucheraalsauce

\*

### **Rücken vom Salzwiesen-Lamm**

Zucchini mit Essig-Pflaumen, Artischockencreme & Kümmeljus

\*

### **Stilton mit pochierter Birne & Salzzitrone**

\*

### **Blaubeerragout**

Crème-double-Eis & 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€