

Menü

	€
Lachs - Tataki, Kräutersalat, Charentais - Melonenchutney, Melonen - Galgant Dip <i>Salmon-Tataki, herb salad, Charentais melon chutney, melon-galangal dip</i>	15,00

Kurz gebeizter Kalbsrücken, Shitakepilze, Rosmarin, Navetten, Mango - Tamarindensauce <i>Short-pickled veal, shiitake mushrooms, rosemary, navettes, mango - tamarind sauce</i>	14,00

Kirschgazpacho, Mandeln, Zitronenmelisse, Kirschtomaten, Paprika <i>Cherry gazpacho, almonds, lemon balm, cherry tomatoes, paprika</i>	9,00

Gebratener Wolfsbarsch, Kokosmilch - Krustentiersauce, Mangold, Zuckerschoten <i>Fried sea bass, coconut milk - crustacean sauce, swiss chard, snow pea oder</i>	26,00
Mit Entenleberterrinen aromatisierte Perlhuhnbrust, Estragon - Wermutsauce, gebackener Chicorée und Romanasalat <i>Guinea fowl breast, duck liver terrine, tarragon-vermouth sauce, chicory and romaine lettuce oder</i>	26,00
Schweinebäckchen vom Ardenner Landschwein, Karotten, rote Balsamicozwiebeln, Erdnuss, Ingwer, Chili, Koriander <i>Braised pork cheeks, carrots, red balsamic onions, peanut, ginger, chili, coriander</i>	25,00

Gemischter Käseteller / <i>Mixed cheeseplate</i>	12,00

Zitronenthymian - Panna cotta, Sesam - Milkschokoladeneis Honignektarine <i>Lemon thyme - panna cotta, sesame - milk chocolate ice cream, honey nectarine oder</i>	9,00

Vanilleparfait, Jägermeisterheidelbeeren <i>Vanilla parfait, "Jägermeister"-blueberry</i>	9,00

3 Gänge 44 € / 5 Gänge 54 € / 8 Gänge 77 €

Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches 3 oder 5 Gänge Menü zusammen.

Unsere 5 und 8 Gänge Menüs servieren wir nur tischweise.