

Menü

	€
Taramas, Forellenkaviar, Avocado, Kaffirlimette, Wakamealgen <i>Taramas, trout caviar, avocado, Kaffir lime, wakame algae</i>	15,00

Entenbrust, Blumenkohl-Crème, Zucchini Salat, Zwiebelsamen <i>Duck breast, cauliflower creme, courgette salad, onion seeds</i>	14,00

Ochsenschwanzsuppe, Miso, Thai Basilikum, Spitzkohl <i>Oxtail soup, miso, thai basil, pointed cabbage</i>	11,00

Gebatener Rotbarsch, Estragon beurre blanc, Fenchel, Bohnen, Norialgen <i>Fried rosefish, tarragon beurre blanc, fennel, beans, nori algae</i> oder	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</i> oder	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</i> oder	9,00
Tonkabohnenparfait, Jägermeister Heidelbeeren <i>Tonka bean 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.