

Menü

	€
Gebackener "Vacherin Mont-d'Or" Spinat-Mangosalat, Linsensprossen <i>Baked "Vacherin Mont-d'Or, spinach mango salad, lentil sprouts</i>	12,00

Gebratene Jakobsmuscheln, Miso-Blutorangenvinaigrette, Fenchel, Meerrettich <i>Fried scallops, miso blood orange vinaigrette, fennel, horseradish</i>	15,00

Topinambursuppe, Garnelen, Feldsalat <i>Jerusalem artichoke soup, shrimp, lamb's lettuce</i>	11,00

Gebratenes Skreifilet, Dashi beurre blanc, Selleriecreme und Wurzelgemüse <i>Fried Skrei, Dashi beurre blanc, celery cream and root vegetables</i> oder	25,00
Zart geschmorte Ochsenbäckchen, Rotwein-Thaicurrysauce, Ingwer, Wirsing und Austernpilze <i>Braised beef cheeks, red wine thai curry sauce, ginger, savoy and oyster mushrooms</i> oder	24,00
Gebratenes Lammrückenfilet, Whiskey-Preiselbeersauce, gefüllte Zucchini <i>Fried filet of lamb saddle, Whiskey-cranberry sauce, stuffed zucchini</i>	28,00

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

Tarte au citron, Karamelleis <i>Tarte au citron, caramel ice cream</i> oder	9,00
Moelleux au chocolat, Cassis-Amarettosorbet <i>Moelleux au chocolat, cassis - amaretto sorbet</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.*