

Menü €

Thunfisch in Sesamkruste,
Soyamayo, Fenchel, Rote Bete, Wakame

Lammrücken, Quinoa - Kürbis Taboulé, Datteln,
Hummus, Limette, marinierte Zucchini

Kartoffel - Maronensuppe 9,00

Schellfisch, Kokosmilch, Wasabi, Zitronengras,
Koriander Möhrchen

oder

Gebatener Hirschrücken, Teriyaki - Preiselbeere,
Austernpilze und Spitzkohl

oder

Sous vide gegartes Kalbsfilet, Portwein - Aprikosensauce,
Petersilienwurzel - Pastinakenmousseline, gezupfter Rosenkohl

Gemischter Käseteller 12,00

Tonkabohnen Crème brûlée - Schokoladenkuchen,
Cassis - Bergamottensorbet

oder

Mangoparfait, Zimtbiskuit, Passionsfrucht 9,00
Passionsfrucht - Birnensorbet, weiße Schokoladensauce

3 Gänge Menü 44 €

5 Gänge Menü 54 € / 8 Gänge Menü 77 € / à la carte

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