

Menü €

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

15,00

Gebratener "Jambon Persillé", Kaffir Limette,
Quinoa - Kürbis Taboulé, Datteln, Hummus, marinierte Zucchini

13,00

Kohlrabisuppe mit Fingerwurz, Feldsalat,
Entenconfit und Bohnenkraut

9,00

Schellfisch, Kokosmilch, Wasabi, Zitronengras,
Koriander Möhrchen

27,00

oder

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

27,00

oder

Gebratener Lammrücken, Teriyaki - Preiselbeersauce,
Austernpilze und Spitzkohl

29,00

Gemischter Käseteller

12,00

Tonkabohnen Crème brûlée - Schokoladenkuchen,
Himbeer - Zitronengrassorbet

9,00

oder

Mangoparfait, Zimtbiskuit, Passionsfrucht

9,00

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.