

Menü

+

Carpaccio vom Färöerlachs
Ingwer/Soja/Blutorange/frischer Wasabi

+

Spargelcremesuppe/Rotgarnele

Pochiertes Ei/ gereifter Sellerie

Gebeizter Orangen Basilikumlachs/Spargelsalat
Schnittlauchöl

Cassissorbet

+

Lammrücken rosa gebraten/Kräuterkruste/Gratin
Feines Gemüse/Riojajus

**

+

Crème Brûlée mit Veilchenzucker

4 Gang Menü 100,00€

7 Gang Menü 130,00€

Vorspeisen und Zwischengericht

Spargelsuppe/Rotgarnele

17,00

Gebratene Gänsestopfleber/Calvadosapfel

Cassisjus

35,00

Scheiben vom Kalbstafelspitz/Kohlrabi u. rote Beete

Sauce Tartar

26,00

Carpaccio vom Färöerlachs/Soja/Ingwer

frischer Wasabi/Blutorange

38,00

Pochiertes Ei/gereifter Sellerie

18,00

Gebeizter Orangen Basilikumlachs

Spargelsalat/Schnittlauchöl

28,00

Gebratener Ziegenkäse/Ingwer Ahornsirup/Blattsalat

18,00

Fleisch

Medaillon vom Rinderfilet/Rotweinjus/Gratin

Gemüse

50,00

Kotelette vom Ibericoschwein/Kartoffelpüree/Blattsalat

Morchelsauce

43,00

Lammrücken mit Kräuterkruste/Gratin/Gemüse

Riojajus

43,00

Brust von der Maispoularde/Gemüsecurry

Feine Nudeln

41,00

Ribeyesteak vom Angus Beef grüner Pfeffer

Gratin/Blattsalat/Rosmarinkartoffel

52,00

Fisch.

Filet vom Wildfang Heilbutt / Spargel

Püree mit Zitrone / Hollandaise

Beurre Blanc

48,00

Dessert

Eis von der Tonkabohne mit Rumsabayon

14,00

Armer Ritter vom Brioche / Vanille / Zimt

16,00

Crème Brûlée / Veilchenzucker

16,00

Feine Käseauswahl

19,00

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel haben, fragen Sie das Servicepersonal oder den Küchenchef und wir beraten Sie sehr gerne.