Menü

+

Tataki vom Thunfisch/Soja/Ingwer

+

Blutwurstravioli/Apfelweinsauce

Terrine von der Gänsestopfleber/Quitte

Gebeizter Lachs/Green Goddess

Sorbet/Cava

+

Lammrücken/Kräuterkruste

Steinpilzpolenta/Gemüse

**

Gratinierte Feigen/Tonkaeis

+4 Gang Menü 100,00€

7 Gang Menü 130,00€

Vorspeisen und Zwischengericht

Gebratene Steinpilze/pochiertes Ei/Pesto

24,00

Tataki vom Thunfisch/Ingwer/Soja

32,00

Kalbstafelspitz/Kapernvinaigrette

26,00

Gebeizter Lachs/Green Goddess

28,00

Kürbis Ingwersuppe/gebratene Garnelen

17,00

Terrine von der Gänsestopfleber

/Quitte

32,00

Gebratener Pulpo/Kartoffel/Paprika/Olivenöl

28,00

Gebratener Ziegenkäse/Blattsalat

19,00

Fleisch

Pluma vom Ibericoschwein/Trüffelsauce

Kartoffelpüree/Blattsalat

43,00

Medaillon vom Rinderfilet/Pfifferlinge

feines Gemüse/Portweinjus/Röstkartoffel

48,00

Lammrücken unter der Kräuterkruste/Steinpilzpolenta

Feines Gemüse/Rotweinjus

43,00

Ribeyesteak vom Angus Beef/Kräuterbutter mit grünem

Pfeffer/Röstkartoffel und Salat

49,00

Fisch.

Filet vom Seeteufel
Kartoffelpüree mit Zitrone/Safran/Steinpilze
49,00

Dessert

Warmer Schokokuchen
16,00

Gratinierte Feigen
16,00

Feine Käseauswahl/Feigensenf
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.