

Menü Tradition

Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm, Blini und Wildkräutersalat

Ochsenschwanzessenz mit Ravioli

Entenbrust mit Champagnerkraut, Kartoffelmousseline und Entenleberrahm

Lebkuchenparfait mit Zitrusfrüchteragout und Glühweinsabayon

3-Gang ohne Suppe: 69.-€

4-Gang: 78.-€

Menü Gourmet

Lauwarmer Hummer mit Mango-Chili-Salat,
Hummer Wan Tan und Zitronengrasschaums

Steinbutt mit Blumenkohlcrème, polnischer Garnitur und Nussbutterschaum

Kalbsfilet und Ragout von der Haxe mit Serviettenknödel,
Petersilienwurzel-Karottenragout und Cremolata-Jus

Brie der Meaux mit Chicoree und Trüffelvinaigrette

Spekulatius Crème Caramel mit Pistazie, Zwergorange und Rotwein Punsch

3-Gang ohne Steinbutt und Brie: 75.-€

4-Gang ohne Brie: 85.-€

5-Gang: 92.-€

Menü Vegetarisch

Komposition von Frischkäse und Radicchio

gelbe Linsenschaumsuppe mit roter Beete Falaffel

Zweierlei Blumenkohl mit Spinatstrudel und Steckerrübenchutney

Brie de Meaux mit Chicoree und Trüffelvinaigrette

Spekulatius Crème Caramel mit Pistazie, Zwergorange und Rotwein Punsch

3-Gang ohne Linsensuppe und Brie: 54.-€

4-Gang ohne Brie: 62.-€

5-Gang: 69.-€