



MENU DE LA SAISON

OUVERTURE



SCHOTTISCHES LACHSFILET

Pfirsich | rote Bete | Radieschen
Knäckebrötchen



MEDAILLON VOM SEETEUFEL

Pistazienkruste
glasierter Chicorée | Pilz-Risotto



BRUST UND RAGOUT VON DER BRESSE POULARDE

Artischocke | Dattel
Kartoffelpüree



KÄSE VOM WAGEN

ODER

BUTTERMILCH

Aprikose | Topfenknödel



FRIANDISE

EUR 98,00 PRO PERSON

als 3-Gang Menü – ohne Seeteufel –
pro Person EUR 85,00

MENU DU CHEF

OUVERTURE



GÄNSELEBERTERRINE

Salzkaramell | Zwetschge | Streusel



ISLAND SAIBLINGFILET

Kaviar-Velouté
Mandel | Passe Pierre



WEISSER TOMATENSCHAUM

Basilikum | Mascarpone



LAMMRÜCKEN

Oliven-Kapern-Kruste
geräucherter Paprika | Bohnen
Karree-Kartoffeln



CHAMPAGNERCREME

Melonensalat | Mojito-Sorbet



MOHNSOUFFLÉ

Brombeere
Piemont Haselnüsse | Tahiti Vanilleeis



FRIANDISE

EUR 139,00 PRO PERSON

als 5-Gang Menü – ohne Champagnercreme –
pro Person EUR 133,00

– nur tischweise,
unterschiedliche Anzahl der Gänge möglich –

Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.