



Menu de la Saison

Ouverture



Délice von der Ente
mit roter Bete
gepickelten Champignons und Gurke



Tranche vom weißen Heilbutt
auf Kürbisgemüse mit Blumenkohl-Gremolata
und krossen Kartoffel-Speck-Krusteln



Rücken vom Dammhirsch
mit Johannisbeeren und gebratener Petersilienwurzel
cremigem Wirsing und Grießknödeln



Käse vom Wagen

oder

Kokos Macaron
mit Limonencreme, Mangoragout
und Schokoladen-Passionsfruchteis



Friandise

pro Person EUR 85,00

Menu du Chef

Ouverture



Marinierte Gelbschwanzmakrele
mit zweierlei von der Karotte, Mandel-Crunch
und gebackener Reisrolle



Seezungenfilet
mit Paprika-Olivennage
Fenchelpüree und Artischockentempura



Kaninchen Pot-au-feu
auf Zucchini-Chorizo-Ragout
mit Perlzwiebeln und Agnolotti



Tranche vom Wolfsbarsch
auf karamellisiertem Spitzkohl
mit Hagebutte und Nussbutter-Kartoffeln



Lammrücken mit Olivenkruste
auf Rosmarinjus
mit weißen Bohnen, konfiertter Kirschtomate
und Pommes Anna



Schwarzwälder Kirschtörtchen



Moelleux von der Manjari-Schokolade
mit Birne, Haselnüssen und Sauerrahmeis



Friandise

pro Person EUR 135,00

als 6-Gang Menü -ohne Törtchen- pro Person EUR 128,00
als 5-Gang Menü -ohne Wolfsbarsch und Törtchen-
pro Person EUR 115,00

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