



MENU DE LA SAISON

OUVERTURE



GEBEIZTES IKARIMI-LACHSFILET

Basilikumperlen | Passionsfrucht
Karotten-Sud | Kalamansi



TRANCHE VOM STEINBUTT

Rauchmandel | zweierlei Blumenkohl
Krustentierkrokette



HIRSCHRÜCKEN

Wacholder-Limonen-Jus
Pflaume | Mais-Ingwer-Püree | Mangold
Kartoffelblätter



KÄSE VOM WAGEN

ODER

SCHOKOLADEN-KARAMELLMOUSSE

Birne | Vanillesabayon
Cassissorbet



FRIANDISE

EUR 92,00 PRO PERSON

als 3-Gang Menü -ohne Steinbutt-
pro Person EUR 79,00

MENU DU CHEF

OUVERTURE



TIRAMISU VON DER ENTENLEBER

Taubenbrust | Gewürzschokolade
Sellerie-Honig-Salat



MEDAILLON VOM SEETEUFEL

Bouillabaisse-Sauce
Portwein-Perlzwiebeln | Kürbissstumpf
Herbsttrompeten



JAKOBSMUSCHEL

Kalbskopf | Nussbutter | Apfel | Spitzkohl
Kartoffel-Schnittlauchstumpf



LAMMRÜCKEN

Tomaten-Basilikum-Jus
Ratatouille | Safran-Risotto



KAFFEE-CRÈME BRÛLÉE

Brombeere | Vanilleeis



GEFÜLLTE HIMBEEREN

Aprikosencoulis | Mandel | Sauerrahmeis



FRIANDISE

EUR 135,00 PRO PERSON

als 5-Gang Menü -ohne Vordessert-
pro Person EUR 128,00

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.