



## MENU DE LA SAISON

OUVERTURE



MEDAILLON VOM KABELJAU

Krustentiere | Rettich  
Gurke | Apfel-Tapioka



WEISSES HEILBUTTFILET

Auberginenkruste  
Karotte | Ingwer



KALBSFILET UND KALBSBRIES

Kohlrabi | Pfifferlinge  
Kartoffel-Speck-Maultaschen



KÄSE VOM WAGEN

ODER

MELONE UND JOGHURT

Zitronengrassorbet



FRIANDISE

EUR 89,00 PRO PERSON

## MENU DU CHEF

OUVERTURE



GÄNSELEBERMOUSSE

Pastrami vom Reh  
zweierlei von der Kirsche | Sellerie



ISLAND ROTBARSCH

Safransauce | gegrillte Lauchherzen  
Gemüse-Parmentier | Kalamansi



ST. PIERRE-FILET

weißer Tomatensud | Chorizo  
Artischocken-Bohngemüse



RÜCKEN UND GESCHMORTES HÄXLE

VOM LAMM

Zucchini | Fenchel | Erbsen-Fregola



TOPFENRAVIOLI

Himbeeren



HEIDELBEER-MOUSSE

Mohn | marmoriertes Vanilleeis



FRIANDISE

EUR 128,00 PRO PERSON

als 5-Gang Menü -ohne Vordessert-  
pro Person EUR 120,00

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