

Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr


Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

Geräucherter Aal | Rote-Bete-Tartar | Knuspriger Spargel |
Mozzarella | Piccalilly crème

Rindercarpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmesankäse |
Rucola | Pinienkerne

Serrano-Schinken | Melonen Gelee | Feta

Tartar und Sashimi vom Lachs | süß-sauer mariniertes Spargel |
Wakamé | Wasabi mayonnaise

Terrine vom Spargel | Sojakaviar | Kräutersalat |
Schnittlauch-Koriander-Creme 

Orzo-Salat | Tomatentartar | Mozzarella | Basilikum 

Leichte Spargelsuppe | Schnittlauch 

Wachtelbrühe | Gemüse der Saison | Konfierte Ente

Krustentierbisque | Nordseekrabben | Garnelen

Ein Hauptgericht nach Wahl

Gegrilltes Lachsfilet* | Tortellini | Dillsauce | Lachskaviar

Spanisches Wolfsbarschfilet* | Tagliatelle | Chorizo

Gegrilltes Kalbsentrecôte | Pilzsauce

Hähnchen | gebratenes Filet | geschmorte Keulen | Estragon-Senf-Sauce

Quiche | Spargel | Gruyère 

Spargel | Knusprige Aubergine | Gekochtes Ei | Petersilie |
Babykartoffeln | Sauce Hollandaise 

Dessert oder Käse

Grand dessert | Verkostung von verschiedenen Nachspeisen

Käseplatte | Verkostung von verschiedenen Käsesorten |
Feigenkompott | Nussbrot

39,50 p.P.

** Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.*

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!

