

# Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

## Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

**Ceviche vom Hering** | Currycreme | eingelegte Zwiebeln | Gurken | Rote-Bete-Perlen | Heringskaviar

**Ungeschälte Garnelen** | Hausgemachte Mayonnaise | Salat

**Fein gebundene Suppe aus geräuchertem Aal** | Lachs | Estragon

**Rouleau aus Rindercarpaccio** | Rucola | Pesto | Parmesankäse | Pinienkerne |

**Kalbsfilet** | dünn geschnitten | knusprige Kalbsbries | Kapern | Trüffel

**Rinderbrühe** | Gemüse der Saison | Profiteroles

| Feta | Dolmadakia | Knoblauch | Dill 

**Panna Cotta aus Parmesan** | marinierte Tomaten  
Basilikum | Gartenerbsen 

**Blumenkoolsuppe** | gerösteter Blumenkohl | Schnittlauch 

## Eine Hauptspeise nach Wahl

**À la minute gegrillter Thunfisch** | innen roh | Vierge- Soße

**Verkostung verschiedener Köstlichkeiten aus dem Meer\*** | Reis | Kräuter-Hollandaise

**Gegrilltes Kalbs-Ribeye** | Pfeffer-Soße

**Zart gegarte Rinderbacke** | cremige Morchel- Soße | Kartoffelpüree

**Ravioli** | Artischocke | Pecorino | sonnengetrocknete Tomaten 

**Beefburger** | rote Zwiebel | Gurke | Cheddar | Tartarsauce | Pommes 

## Dessert oder Käse

**Grand dessert** | Verkostung von verschiedenen Nachspeisen

**Käseplatte** | Fünf verschiedene 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!

