

Degustationsmenü

11.30 – 21.30 nur

Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

Profiterole | Aal-Mousse

Garnelen „Pil Pil“ | Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl auf baskische Art

Bisque von norwegischem Hummer | Holländische Nordseegarnelen

Rinder-Carpaccio | Rucola | Trüffelmayonnaise | Parmesan | Pinienkerne

Hasenterrine | Quittenkonfit

Cremige Fasanensuppe | Pilze

Couscous-Salat | Gegrillte Zucchini | Za'atar-Vinaigrette 

Trüffelkroketten | Trüffelmayonnaise | Salat 

Linsensuppe | Kichererbsen | Korianderpesto 

Eine Hauptspeise nach Wahl

Gedämpfte Lachslamellen | Bauernbutter | Schnittlauchsauce

Wildschweinragout | Kartoffelpüree | Wildgemüse

Sauerkrauteintopf | kleine Kartoffeln | Drei wechselnde Fleischsorten

Huhn Teriyaki | Eingelegtes Gemüse | Reis

Vegetarisches Cassoulet | Knusprige Aubergine 

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!

