

Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

Überbackene Champignons | gefüllt mit Nordseekrabben

Jakobsmuscheln | A la Minute mariniert

Bisque von Norwegischer Hummer | Nordseegarnelen

Rinder-Carpaccio | Rucola | Pinienkerne | Parmesan | Trüffelmayonnaise

Vitello tonnato | Zart gegartes Kalbsfilet | Thunfischcreme | Kapern

Escargots Bourguignonne | gratiniert mit Kräuterbutter

Asperger-Agouti | Mini-Pastete 

Vegetarische Rendang-Kroketten | süße Chili-Mayo 

Spargelsuppe | Schnittlauch 


Eine Hauptspeise nach Wahl

Lachs-Filet* | gebraten | Dill sauce

Zander* | Garnelen | Hummersauce

Stubenküken | cremige Chablis-Sauce

Schweinefilet Ragout | Reis | Gemüse

Spargel Risotto | Frittierte Spargel 

Eine Dessert nach Wahl

Käseplatte | Fünf verschiedene Käsesorten | Feigenkompott | Nuss Brot

Crème brûlée | Karamelleis

Erdbeer-Tiramisu | Erdbeereis

39,50 p.p.

** Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben*

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

