

Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

- Makrelentatar** | Schnittbohnen | Creme aus geräuchertem Aal
Lachs-Ceviche | Fenchel | weiße Zwiebel
Französische Fischsuppe | Croûtons | Gruyère | Rouille
Rindercarpaccio | Rucola | Pinienkerne | Parmesan | Trüffelmayonnaise
Mariniertes Roastbeef | Frühlingszwiebel | Limettendressing
Escargots Bourguignonne | mit Kräuterbutter überbacken
Steak-Tatar aus gerösteter Karotte | Austernblatt | Basilikumemulsion 
Wassermelonen-Tataki | Meeresalgensalat | gelbe Karotte 
Kartoffel-Lauch-Suppe 

Eine Hauptspeise nach Wahl

- Hechtbarsch-Quenelles** | Hummersauce
Schollenfilet* | gegrillt | knusprige Garnelen | Sauce Hollandaise
Schweinebäckchen | schonend gegart | nach Ossobuco-Art
Rindfleischburger | Brioche | gebratene Zwiebeln | Cheddar | Grillsauce | Pommes frites | Salat
Im Ofen gegarte Sellerieknolle | Apfelsider | Roquefortsauce 

Eine Dessert nach Wahl

- Käseplatte** | Auswahl von fünf Käsesorten | Feigenkompott | Nussbrot
Lava-Küchlein | Erdbeerkern | Vanilleeis
Tiramisu | Amaretto | gesalzene Karamelleis

39,50 p.p.

* Trotz sorgfältiger Kontrolle kann der Fisch noch Gräten enthalten.

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie uns!

