Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Auswahl aus drei kleinen Vorspeisen

Escabeche aus Makrele | geröstetes Brot

Garnelenkroketten | Remoulade

Cocktail aus Lachs und Nordseekrabben | Knuspriger Kartoffel

Rindercarpaccio | Rucola | Pinienkerne | Parmsankäse | Trüffelmayonnaise

Hirschkroketten | Rote-Zwiebel-Kompott

Hirschbrühe | mit Buchenpilzen

Eingelegtes Gemüse | Parmesanschaum | toast mit Filet américain aus Möhren

Rote-Bete-Bitterbal | Piccalilli

Austernpilzsuppe | leicht gebundene

Wahl aus einem Hauptgericht

Hasenpfeffer | Hasenragout | winterliche Beilage

Lachsfilet* | Noilly-Prat-Soße | 'kaviar'

Steckküken | gebratene Filets | geschmorte Keulen | Morelsoße

Knuspriger Chicken-Teriyaki-Burger | rote Zwiebel | Tomate | Piccalilly | Salat | Pommes frites

Szechuan van aubergine | Tofu | gewürzter Reis

Ein Dessert nach Wahl

Käseplatte | Auswahl aus fünf Käsesorten | Feigenkompott | Nussbrot

Île flottante | Crème anglaise | Eiweiß | geröstete Mandeln | Karamell

Baba au Butterscotch | Variante des klassischen Baba au Rhum | Vanilleeis

39,50 pro Person

** Trotz sorgfältiger Kontrolle kann es vorkommen, dass noch Gräten im Fisch enthalten sind.*

Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie uns dies bitte mit!

VEGA