

Menü I

*Carpaccio vom Kalb
mit Trüffel dressing
Feldsalat und Mimolette*



*Kartoffelcremesuppe
mit Merguez*



*Himbeersorbet
mit Champagner*



*Rosa gebratenes Filet von der Deutschen Färse
mit Rosmarinjus
Süßkartoffelpüree und Zucchini*



*Walnusstorte mit Schokolade und Birne
gesalzenem Karamelleis*

alternative

*3 Stück Käse
Internationales Käsesortiment*

Menüpreise

3-Gang 52 Euro / 4-Gang 63 Euro / 5-Gang 73 Euro
6-Gang 81 Euro / 7-Gang 89 Euro

Menü II

*Gebratene Jakobsmuschel
mit Blattspinat und Beurre Blanc*



*Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Rot-Garnele und Kataifi-Teig*



*Himbeersorbet
mit Champagner*



*Gebratenes Medaillon von der Lotte
mit weißer Portweinsoße
Fregola-Risotto, Fingermöhren und Passe Pierre*



*Passionsfruchtparfait
mit Pistaziencrumble und Kokosschaum*

alternative

*3 Stück Käse
Internationales Käsesortiment*

Menüpreise

3-Gang 52 Euro / 4-Gang 63 Euro / 5-Gang 73 Euro
6-Gang 81 Euro / 7-Gang 89 Euro

Menü 3 Vegetarisch

*Mozzarella Burrata mit bunten Kirschtomaten
Avocadocreme und Meersalz-Papadam*



*Curry Linsen Suppe
mit Frühlingsrolle*



*Himbeersorbet
mit Champagner*



*Frische Pasta
in Trüffelrahm mit Kräutersaitlingen*



*Süße Hafermilchpolenta
mit Kirschen und Vanille*

alternative

*3 Stück Käse
Internationales Käsesortiment*

Menüpreise

3-Gang 52 Euro / 4-Gang 63 Euro / 5-Gang 73 Euro
6-Gang 81 Euro / 7-Gang 89 Euro

Menu I

Calf carpaccio
truffle dressing
lettuce and mimolette



Potato cream soup
with hot minced meat sausage



Raspberry sorbet
with champagne



Pink fried fillet
with rosemary jus
sweet potato puree and courgette



Walnut tart pear and chocolate
salted caramel ice cream

alternatively

Three pieces of cheese
international selection

menu price

3-course 52 Euro / 4-course 63 Euro / 5-course 73 Euro
6-course 81 Euro / 7-course 89 Euro

Menu II

*Fried scallops
with leaf spinach and beurre blanc*



*Cream soup from hokkaido pumpkin
with red shrimp kataifi-dough*



*Raspberry sorbet
with champagne*



*Panfried monkfish medallion
with white port wine sauce
fregola risotto carrots and passe pierre*



*Passion fruit parfait
pistachio crumble
coconut foam*

alternatively

*Three pieces of cheese
international selection*

menu price

3-course 52 Euro / 4-course 63 Euro / 5-course 73 Euro
6-course 81 Euro / 7-course 89 Euro

Menu 3 vegetarian

*Burrata with heirloom tomatoes
avocado cream and seasalt papadam bread*



*Yellow curry-lentils soup
spring roll*



*Raspberry sorbet
with champagne*



*Pasta
in truffle cream sauce
herb chanterelles*



*Sweet oat and milk polenta
with cherry and vanilla*

alternatively

*Three pieces of cheese
international selection*

menu price

3-course 52 Euro / 4-course 63 Euro / 5-course 73 Euro
6-course 81 Euro / 7-course 89 Euro