

Menu I

Amuse Bouche

Rinderconsommé
mit Pistazienflädle und Schnittlauch

*

Kalbsfiletspitzen
in Morchelrahmsoße
Mandelbrokkoli und Nudeln

*

Törtchen von Schokolade und Zwetschge
an Vanilleschaum und Zwetschgensorbet

EUR 63,00

Menu II

Amuse Bouche

Feldsalatröschen
mit gerösteten Pinienkernen und Granatapfel

*

Topinambourschaumsüppchen

*

Rosa gebratene Entenbrust
an Cassisjus
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

*

Dreierlei von der Mandarine

EUR 69,00

Menu III

Amuse Bouche

Unsere Hummerschaumsuppe
mit Estragon und gebratener Garnele

*

Kross gebratenes Zanderfilet
in Champagnersoße
Blattspinat und zweierlei Reis

*

Törtchen von Schokolade und Zwetschge
an Vanilleschaum und Zwetschgensorbet

EUR 62,00

Menu IV

Amuse Bouche

Opera von der Gänseleber
Trüffelvinaigrette, Sellerie und hausgemachter Brioche

*

Steinbuttfilet in Sobrasadajus
Safran und Zuckerschote

*

Rosa gebratenes Angus Rinderfilet
in Rotwein-Estragonjus
Rahmspinat und Gnocchi

*

Dreierlei von der Mandarine

EUR 103,00