

### **Menu I**

Amuse Bouche

Rehconsommé  
mit kleinem Gemüse und Pistazienflädle

\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
in Preiselbeersöße  
Apfelrotkraut und Kartoffelgratin

\*

Williamsbirnenmousse  
auf Vanilleschaum und Williamsbirnensorbet

EUR 48,00

### **Menu II**

Amuse Bouche

Lachstatar auf Schittlauch-Sauerrahm  
Kaviar und Kartoffelpuffer

\*

Kerbelschaumsuppe  
mit gebratener Jacobsmuschel

\*

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet  
mit Merrettich-Senfkruste gratiniert  
an Rotweinjus

Blattspinat und Gnocchi

\*

Opéra von Cassis und Joghurt  
auf Joghurtsoße und Cassissorbet

EUR 69,00

### **Menu III**

Amuse Bouche

Hummerschaumsuppe  
mit Estragon und gebratener Mittelmeergarnele

\*

Seeteufelmedaillons  
an Basilikumsoße  
Zuckerschotengemüse und zweierlei Reis

\*

Williamsbirnenmousse  
auf Vanilleschaum und Williamsbirnensorbet

EUR 55,00

### **Menu IV**

Amuse Bouche

Törtchen und Praline von der Gänseleber  
mit Sellerie, Feldsalat und Trüffelvinaigrette

\*

Filet vom Seesaibling  
an Pumpernickelfumet und glaciertem Lauch

\*

Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken  
in Wacholder-Limonenjus  
Quittenkraut und Topfen-Kartoffelknödel

\*

Opéra von Cassis und Joghurt  
auf Joghurtsoße und Cassissorbet

EUR 79,00

*Gedeckgeld EUR 2,50 pro Person*