

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 52,00

Menu II

Amuse Bouche

Lachstatar auf Schnittlauch-Sauerrahm
Kaviar und Kartoffelpuffer
*

Kerbelschaumsuppe
mit gebratener Garnele
*

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet
mit Meerrettich-Senfkruste gratiniert
an Rotweinjus
Blattspinat und Kartoffelgratin
*

Opéra von Cassis und Joghurt
auf Joghurtsoße und Cassissorbet

EUR 77,00

Menu III

Amuse Bouche

Hummerschaumsuppe
mit Estragon und gebratener Mittelmeergarnele
*

Wolfsbarschfilet
an Basilikumsoße
Zuckerschotengemüse und zweierlei Reis
*

Williamsbirnenmousse
auf Vanilleschaum und Williamsbirnensorbet

EUR 60,00

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 95,00