

Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

*Amuse Bouche
Spinat Royal
Haselnuss-Crème fraîche*

*Duett von der Gänseleber mit Akazienhonig
und Orangen-Brioche* 29,00

*Gegrillter Langustino mit Staudensellerie
in Krustentiercrème* 30,00

*Klassische Kalbsschwanzessenz
mit Russischer Pirogge* 14,00

*Gebratener Ostseeaal à la Vichysoise
mit geröstetem Speck* 38,00

*Variation vom irischen Lammrücken
mit Auberginencrème, gefüllter Zucchini
Couscous-Ravioli* 39,00

*Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
aus Erlangen* 20,00

*Gin Tonic-Schaum mit Gurke
und Limettensorbet* 12,00

*Unser Kaffee-Dessert
mit Passionsfrucht* 24,00

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

129,00 €

Menü Saisonaf

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

*Amuse Bouche
Spinat Royal
Haselnuss-Crème fraîche*

*Argentische Rotgarnelen
marinierte Zucchini-
Spaghetti an Pilzcrème* 24,00

*Geschmorter Fenchel mit pochiertes Auster
und Dashi* 20,00

*Seezungenroulade mit Wildlachs
Zuckerschoten und beurre blanc* 26,00

*Rinder-Short-Ribs 24 Std. gegart
mit Kichererbsen, Maniokwurzel
und schwedischen Maulbeeren* 39,00

*Gin Tonic-Schaum mit Gurke
und Limettensorbet* 12,00

*Karamellisierte Gewürznananas
mit Spanischer Crème und Kokoseis* 24,00

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

109,00 €