

Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

*Amuse Bouche
Weisses Spargelmousse
mit grünem Spargel und Nussbutter*

*Variation von unserer Gänseleber
mit Griottines und Brioche* 29,00

*Gebratene Jakobsmuscheln aus Dieppe
mit Gurke, Apfel und Buttermilch* 30,00

*Essenz vom Salzwiesenlamm
Dijon - Senfcrème* 14,00

*Krosses Kalbsherzbries mit Perigord -Trüffel
Leipziger Allerlei* 38,00

*Eifeler Rehrücken mit schwarzer Pfeffersauce
Rübstiel, Herzkirschen und
geschmelzter Semmelknödel* 39,00

*Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
aus Erlangen* 20,00

*Erdbeer - Kardamon - Süppchen
mit Mandeleis* 12,00

*Valrhona - Schokolade
mit Thai - Mango, Agenpflaume
und Kaffeeis* 24,00

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

129,00 €

Menü Saisonale

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

*Amuse Bouche
Weisses Spargelmousse
mit grünem Spargel und Nussbutter*

*Duett von Wildlachs und Garnele
mit Wassermelone, Liebstöckel und Apfel* 24,00

*Eifeler Bio - Landei mit spanischen Sardinen
und Safran* 20,00

*Gebratene bretonische Makrele auf Rhabarber
mit rosa Pampelmuse* 26,00

*Gegrillter Milchkalbsrücken
Sauce Albufeira, Spitzkohlrème
und geschmorten Radieschen* 39,00

*Erdeer - Kardamon - Süppchen
mit Mandeleis* 12,00

*Zitronenmousse mit Waldmeister
Karamellstreusel und Kefireis* 24,00

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

109,00 €