



Kleines Menü

Blattsalate mit Nussdressing, Birnen
und Ziegenkäsecroutons



Kürbiscremesuppe mit Balsamicozwiebeln
und (wahlweise) Hummer
oder
In Weißwein und Zitrone geschmorte Hähnchenoberkeule
mit Fregola Sarda



Steinbeißer mit Verbene-Velouté, Schmorgurken
und Dillgnocchi
oder
Osso Buco „Basil style“ mit gebratenem Fenchel
und tomatisierter Polenta



Karamellisierte Süßkartoffelcrème mit Grapefruitsorbet,
Karotte und Sanddorn

3-Gänge € 36,50

4-Gänge € 44,50

(Hummer zur Suppe € 3,--Aufpreis p. P.)

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 1

Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit Gurke, gelber Möhre und
Rosa Pfeffergel



Sellerie-Schafskäse-Mezzelune
mit Kürbis



Gebratener Saibling mit Meeresfrüchten, pikantem Pak Choi und
Curry-Kartoffelblini



Tonkabohnenmuffin mit Ahorn-Bananeneis
und Baileys-Buttercrème

Menue ohne Mezzelune	€ 47,50
Menue ohne Dessert	€ 50,50
Menue mit Mezzelune	€ 57,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 2

Hirschrücken „sous-vide“ gegart mit Pilzcrème, Selleriegemüse
und Gewürzwetschgen



Gebratene Jakobsmuscheln mit Lauchschaum, Feigenrisotto
und Belper Knolle



Filet vom Angus-Rind mit Portwein-Jus, Hokkaido Kürbis
und Kräuter-Serviettenknödel



Apfelmousse mit Nuss-Crumble
und Karamelleis

Menue ohne Muschel	€ 47,50
Menue ohne Dessert	€ 51,50
Menue mit Muschel	€ 58,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 3

Anegartes Rindertartar mit Eigelb
und Kräuterfond



Rotbarbe mit Oliventapenade und mit Rauchaal
confierter Süßkartoffel



Duett vom Lamm mit Nüssen und Mandeln, geschmortem Blumenkohl
und Merguez-Kartoffeltortilla



Zwetschgensorbet mit Schokoladenmousse
und Honigcrème

Menue ohne Rotbarbe	€ 47,50
Menue ohne Dessert	€ 51,50
Menue mit Rotbarbe	€ 58,50

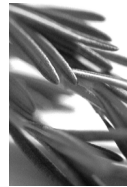
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalat mit Nussdressing, Birnen und Ziegenkäsecroutons	9,50
Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit Gurke, gelber Möhre und Rosa Pfeffer-Gel	14,50
Hirschrücken „sous-vide“ gegart mit Pilzcrème, Selleriegemüse und Gewürzwetschgen	14,50
Angegartes Rindertatar mit Eigelb und Kräuterfond	14,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Lauchschaum, Feigenrisotto und Belper Knolle	15,50
In Weißwein und Zitrone geschmorte Hähnchenoberkeule mit Fregola Sarda	14,50
Rotbarbe mit Oliventapenade und mit Rauchaal confierter Süßkartoffel	14,50
Kürbiscrèmesuppe mit Balsamicozwiebeln und zzgl. (wahlweise) Hummer	8,50 3,00

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Hauptgänge

Gebratener Saibling mit Meeresfrüchten, pikantem Pak Choi und Curry-Kartoffelblini	27,50
Steinbeißer mit Verbene-Velouté, Schmorgurken und Dillgnocchi	27,50
Osso Buco „Basil Style“ mit gebratenem Fenchel und tomatisierter Polenta	25,50
Duett vom Lamm mit Nüssen und Mandeln, geschmortem Blumenkohl und Merguez-Kartoffeltortilla	27,50
Filet vom Angus-Rind mit Portweinjus, Hokkaido Kürbis und Kräuter-Serviettenknödel	27,50
Kartoffelblini mit Gemüse cassoulette	14,50
Sellerie-Schafskäse-Mezzelune mit Kürbis	14,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Tonkabohnenmuffin mit Ahorn-Bananeneis und Baileys-Buttercrème	8,50
Zwetschensorbet mit Schokoladenmousse und Honigcrème	8,50
Apfelmousse mit Nuss-Crumble und Karamelleis	8,50
Karamellierte Süßkartoffelcrème mit Grapefruitsorbet, Karotte und Sanddorn	8,50

Dazu:

‘06 Riesling, Graacher Himmelreich, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90

3 Sorten Käse mit Cassismarmelade	11,50
-----------------------------------	-------

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor