

## Unser Menü

### Feine Appetizer zum Aperitif

Thunfisch mit Wasabi, Gurke und Radieschen  
Parmesan Cracker mit Speck und Romanasalat  
Kartoffelröllchen mit Rindertatar, Vogelmiere und Holunder

### Amuse gueule

Matjes mit Beten und Zwiebeln

\*\*\*

Gänseleber mit Olive und Madeira

\*

Bretonischer Hummer mit Kohlrabi, Kerbel und Quinoa

\*

Steinbutt mit Remagener Spargel, Räucheraal Velouté und Erbsen

\*

Onsen Landei mit Herzbries, Babyspinat, Morcheln und Nussbutterschaum

\*

Ahrtaler Rehrücken mit Pfifferlingen, Spitzkohl, Mispeln und Quarkknödel

\*

Mandelplanet mit Erdbeeren, Waldmeister und Mascarpone

\*\*\*

Pâtisserie: Kaffee und Milch

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--**

**6-gängig - € 180,--**