

## **Menü Tradition**

### **Feine Appetizer zum Aperitif**

Saibling mit Avocado und Radieschen

Nordseekrabben auf Eibrot mit Dill

Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Remoulade

### **Amuse gueule**

Laachersee Aal mit Heppinger Blutwurst und Grafschafter Apfel

\*\*\*

Gänseleber mit Schwarzwurzel, Madeira und Perigord Trüffel

\*

Kaisergranat mit Kohlrabi, Kerbel und Quinoa

\*

Kabeljau mit Muscheln, Fenchel und Staudensellerie

\*

Rücken und Keule vom Eifler Kaninchen mit Wirsing, Linsen und Speck

\*

Lammrücken mit Artischocke, Paprika und Aubergine

\*

Rohmilchkäse vom Wagen

\*

**Pré-Dessert:** Mandarine und Granatapfel

\*

Exotische Früchte

\*\*\*

Pâtisserie

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

**6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--**