

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

*

Olsen 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,--