

## Menü Tradition

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Büsumer Krabben

Rote Bete Tapiokachip mit Matjes und Crème Fraîche

Wachtelei mit Spinatcrème und Kartoffelschaum

### Amuse gueule

Heppinger Tomaten und Laachersee Aal

\*\*\*

Gänseleber mit Mais und Erdnuss

\*

Bretonischer Hummer à la Nage mit Kohlrabi und Kerbel

\*

Saint Pierre mit Fenchel, Fingerlimes und Orange

\*

Kalbsbries mit weißem Alba Trüffel und Steinpilz-Maccaroni

\*

Nantaiser Ente mit Karotten und Anisjus

\*

Rohmilchkäse vom Wagen

\*

Pré-Dessert: Pfirsich-Verveine-Bellini

\*

Karamellierte Brombeercrème mit Vanillesorbet, Beeren und Waldsauerklee

\*\*\*

Pâtisserie: Exotischer Abschluss

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

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

## Das Herbstmenü

### Feine Appetizer zum Aperitif

#### Amuse gueule

\*\*\*

Gelbflossenmakrele mit Thunfischpraline, weißem Soja und Rettich

\*

Süß-Saure Bohnen und fermentierter Bohnensaft mit Belana Kartoffeln

\*

Rochen in Nussbutter mit Kapern und Lauch

\*

Froschschenkel mit Süßkartoffeln, Radiccio und Chiasamen

\*

Eifler Lammrücken und Leber mit Artischocken und Chicorée

\*

Gorgonzola mit Ahrtaler Feigen, Feigenbalsamico und Buchweizen

\*

Pré-Dessert

\*

Gewürzwetschge

\*\*\*

Pâtisserie: Exotischer Abschluss

Geeister Exotischer Kussmund

Passionsfruchtpraline

Kokos Maccaron

Ananas Pâte de Fruits

Mango-Kokos Krustenpraline

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

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