

Menü Tradition

Feine Appetizer zum Aperitif

Gänseklein weiß und sauer
Tartelette mit gebeiztem Lachs auf geräuchertem Selleriepüree,
eingelegtem Staudensellerie und Felchenkaviar
Gepuffte Schwarte mit Schweinefuss und Grünkohl

Amuse gueule

Rindertatar mit Kürbis und Sauerteigbrot

Gänseleber mit Mais und Erdnuss

*

Kaisergranat mit Karotte und Grue de Cacao

*

Seezunge mit Topinambur, Sonnenblumenkernen und Kräuterjus

*

Kalbsbries mit weißem Alba Trüffel und Waldpilz-Maccaroni

*

Ahrtaler Rehrücken mit Pumpnickelsoufflée, Preiselbeeren, Haselnuss und
bunter Bete

*

Rohmilchkäse vom Wagen

*

Pré-Dessert: Bratapfel mit Walnuss und Rosinen

*

Quitte mit Grafschafter Blütenhonig

Pâtisserie: Exotischer Abschluss

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

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