

# Menü Tradition

## Feine Appetizer zum Aperitif

Glasierter Spanferkelbauch mit Soja und Curry  
Salat Nicoise mit Jahrgangsardine  
Wachtelei in Lapsangschaum mit Speck

## Amuse gueule

Gebeizter Lachs mit Erbsen und Zwiebeln

\*\*\*

Gänseleber mit Mais und Erdnuss

\*

Kaisergranat mit Karotte und Crue de Cacao

\*

Seezunge mit Kohlrabi, Sonnenblumenkernen und Kräuterjus

\*

Kalbsbries mit Chicorée und Champignons

\*

Färsenfilet mit Ochsenchwanz, Ochsenmark und bunter Bete

\*

Rohmilchkäse vom Wagen

\*

Pré-Dessert: Bratapfel mit Walnuss und Rosinen

\*

Exotische Früchte mit Macadamia, weißer Schokolade und Salzkaramell

\*\*\*

Pâtisserie: Kamelle

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

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