

Das Frühlingsmenü

Feine Appetizer zum Aperitif

Amuse gueule

Gelbflossenmakrele mit Thunfischpraline, weißem Soja und Rettich

*

Jakobsmuschel mit Schwarzwurzeln und Petersilie

*

Wolfsbarsch mit Gemüse-Muschel Beurre Blanc, Calamaretti und Fenchel

*

Rosenkohl mit Ricotta und Muskatblütenbutter

*

Bresser Poularde mit schwarzem Trüffel und Sellerie

*

Grevenbroeker mit Buchweizenhonig und getrockneten Aprikosen

*

Pré-Dessert

*

Mandelplanet mit Rhabarber und Mascarpone

Pâtisserie

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

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