

Menü Tradition

Feine Appetizer zum Aperitif

Amuse gueule

Gänseleber mit Kaffee und Milch

*

Kaisergranat mit Karotte und Crue de Cacao

*

Seezunge mit Kohlrabi, Sonnenblumenkernen und Kräuterjus

*

Kalbsbries mit Chicorée und Champignons

*

Lammrücken und Schulter mit Morcheln und grünem Spargel

*

Rohmilchkäse vom Wagen

*

Pré-Dessert

*

Exotische Früchte mit Macadamia, weißer Schokolade und Salzkaramell

Pâtisserie

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

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