

Das Frühlingsmenü

Feine Appetizer zum Aperitif

Amuse gueule

Flusskrebse mit Gurke, Grapefruit und Hüttenkäse

*

Jakobsmuschel mit Blumenkohl und Bärlauch

*

Gebratene Rotbarbe mit weißem Spargel und Taubnesselbutter

*

Möhren mit Quarkknödel, Mispeln und Mohn

*

Miral Taube mit Wirsing, Chorizo und schwarzem Knoblauch

*

Grevenbroeker mit Buchweizenhonig und getrockneten Aprikosen

*

Pré-Dessert

*

Mandelplanet mit Rhabarber und Mascarpone

Pâtisserie: Bonbonerie

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

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