

Menü Tradition

Feine Appetizer zum Aperitif

Curry-Reis-Waffel mit Hokkaido Kürbis und Ingwer
Wachtelei mit Belugalinsen, Speck und Schnittlauch
Kalbstatar im Kartoffelröllchen mit Röstzwiebeln und Zwiebelmarmelade

Amuse gueule

Gartentomaten mit Thunfisch, Pistazie und Basilikum

Gänseleber mit Mais und Erdnuss

*

Hummer mit junger Beete und Ricotta

*

Steinbutt mit Kohlrabi, Imperial Kaviar und Fingerlimes

*

Pluma mit Spitzkohl, Kalamata Oliven, Chorizoöl und BBQ Jus

*

Rehrücken mit Brokkoli, Pfifferlingen und Cashewnüssen

*

Rohmilchkäse vom Wagen

*

Pré-Dessert: Gewürzte Grafschafter Pflaume mit Walnuss und Baiser

*

Pfirsich Melba

Pâtisserie

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

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