

Unser Menü

Feine Appetizer zum Aperitif

Knusprige Schweineschwarte mit Bäckchen und Meerrettich
Parmesan Chip mit Kopfsalatherzen und Jahrgangssardine
Eibrot mit Nordseekrabben, Dillmayonnaise und Sonnenblumenkernen

Amuse gueule

Thunfisch mit Tomate und Basilikum

Gänseleber mit Steinpilzen und Taubenkeule

*

Kaisergranat mit Karotte, Kürbis und Kaffir-Limetten-Sud

*

Seezunge mit Blumenkohl und Räucheraal

*

Herzbries vom Kalb mit Kalbskopf, Lauch und Sellerie

*

Ahrtaler Rehrücken mit Pfifferlingen
und junger Bete

*

Ahrtaler Weinbergpfirsich mit Mandeln,
Sauerklee und Moscatosorbet

Pâtisserie: Pina Colada

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--
6-gängig - € 180,--**

Unser kleines Menü

Feine Appetizer zum Aperitif

Knusprige Schweineschwarte mit Bäckchen und Meerrettich
Parmesan Chip mit Kopfsalatherzen und Jahrgangssardine
Eibrot mit Nordseekrabben, Dillmayonnaise und Sonnenblumenkernen

Amuse gueule

Heppinger Gurke mit Burrata und Fingerlimes

*

Kaisergranat mit Fenchel, Apfel und Holunder

*

Lammrücken mit Milchlammschulter, Ratatouille und Thymianjus

*

Rohmilchkäse-Auswahl

Pâtisserie: Pina Colada

4-gängig - € 140,--