

Unser Menü

Feine Appetizer zum Aperitif

Sauerteigbrot mit Rindertatar, Sardelle und Ei
Tapiokachip mit Chorizo, Oud Groenendal
Taschenkrebs mit Avocado und Pomelo

Amuse gueule

Krosser Jungschweinbauch mit Erbsen, Umeboshi und Sesam

Gänseleber mit Feige und Walnuss

*

Kaisergranat mit Karotte, Kürbis und Kaffir-Limetten-Sud

*

Seezunge mit Vin Jaune, Schwarzwurzel und Haselnuss

*

Herzbries vom Kalb mit Kalbskopf, Lauch und Sellerie

*

Ahrtaler Rehrücken mit Herbsttrompeten
und junger Bete

*

Quitte mit Edelweißschokolade und Sommerblütenhonig

Pâtisserie: Apfel, Vanille und Karamell

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

6-gängig - € 180,--

Unser kleines Menü

Feine Appetizer zum Aperitif

Sauerteigbrot mit Rindertatar, Sardelle und Ei
Tapiokachip mit Chorizo, Oud Groenendal
Taschenkrebs mit Birne und Maronen

Amuse gueule

Krosser Jungschweinbauch mit Erbsen, Umeboshi und Sesam

Flusskrebse mit eingelegter Heppinger Gurke,
Chilli und Flusskrebsssoße

*

Bretonischer Rochen mit Beurre Rouge, Chicorée, Radicchio und Puntarelle

*

Rotfüßiges Rebhuhn mit Steinpilzen, Topinambur und Rosenkohl

*

Rohmilchkäse-Auswahl

Pâtisserie: Apfel, Vanille und Karamell

Apfelstrudel

Vanille Macaron

Karamell Bonbon

Apfeltartlett

Karamell Praline

4-gängig - € 140,--