

## Menü 1

### Feine Appetizer zum Aperitif

Rindertatar mit geräuchertem Ochsenmark

Nordseekrabben Cornet

Jungschweinebauch mit Brunnenkresse, Sesam, Chili und Reis-Sud

### Amuse gueule

Ahrforelle mit Gurke, Kefir und Zitrone

\*\*\*

Gänseleber mit Trüffel, Macadamianuss und Sherry

\*

Hummer mit Kohlrabi und Chili Öl

\*

Steinbutt auf grünem Spargel, Schwertmuscheln und Taubnesselbutter

\*

Rehrücken, Mispeln mit eingelegtem Pfeffer und Spitzkohl

\*

Erdbeeren mit Joghurt und Limette

\*

Rohmilchkäse vom Wagen

\*\*\*

Pâtisserie

**4-gängig: € 155,-**

**5-gängig: € 175,- | 6-gängig: € 195,-**

## Menü 2

### Feine Appetizer zum Aperitif

#### Amuse gueule

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Fenchel, Holunder, Romanasalat und Staudensellerie

\*

Rübstiel und Rübchen mit geräuchertem Nussbutterschaum

\*

Dorade rosé mit Calamaretti, Paprika und Paella Sud

\*

Bresse Poularde mit Steinpilzen, Remagener Spargel und Erbsen

\*

Virunga Schokolade, Salzkaramelleis und Pekannuss

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

#### **Pâtisserie:**

Beerentartelette

Pralinen: Yuzu, Karamell, Tonkabohne, Banane

**4-gängig: € 155,--**

**5-gängig: € 175,-- | 6-gängig: € 195,--**