

## Menu Gourmand

### Vorspeisen

Norwegischer Lachs  
Eigelb || Meerrettich || Senfkaviar || Granatapfel  
Oder  
Vitender Kalbfleisch  
Wachtelei || Tasty Tom Tomate || Salbei || Knusprige Quinoa  
Oder  
Burrata (Vegetarisch)  
Coeur de Boeuf Tomate || Balsamico || Basilikum || Kalamata Olive  
18,50

### Entremets

Mrij Rinder Schmorbraten  
Getrocknete Tomate || Erbsen || Knusprige Kartoffel  
Oder  
Hammersuppe  
Flusskrebs || Schnittlauch || Rouille

### Hauptspeise

Irisches Rindfleisch  
Bärlauch || Cremige Polenta || Babykarotte || Würzige Jus  
Oder  
Seebarsch  
Fenchel || Kräuter-Hollandaise || Queller || Nicola Kartoffel  
Oder  
Orzo Abruzzo (vegetarisch)  
Piquillo Paprika || Aubergine || Schafskäse || Focaccia  
24,50

### Auswahl an frischen Käsesorten

5 Verschiedene Käsesorten || Käsebrot || Beilage

### Desserts

Erdbeeren  
Mascarpone || Verbene || Milkschokolade || Bastogne  
Oder  
ZitronenCocktail  
Limencello || Weiße Schokolade || Joghurt || Merinque

### Menu Gourmand

Zweigängiges Menü: 36,50 (Vorspeise und Hauptgericht)  
Dreigängiges Menü: 46,50 (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)  
Viergängiges Menü: 56,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht und Dessert)  
Fünfgängiges Menü: 66,50 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht, Käse und Dessert)

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Diätwünschen haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter!