

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
Hummersuppe
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!