

Aperitiv

Amalia Rosé
Methode Champagne

o d e r



Grüß aus der Küche

Beef Tatar

mit Wachtelei, Kartoffelstroh
& Kapern-Mayonnaise



Thunfisch-Tagliata

mit Mango-Koriander Relish,
roter Zwiebel & Sesamhippe

o d e r

Gänseleber Terrine

mit Apfel, Schokolade, Walnussbrioche &
Selleriesalat



Knuspriger Taco

mit Pulled Pork vom Iberico Schwein,
Ananas, Minze & Avocado



Gegrillte Garnelen

mit Süßkartoffel, Curry-Ingwer Sauce
& Kokos Crunch



Mit Süßholz

lackierter Wolfsbarsch

auf Sellerie-Haselnuss Risotto,
Zuckerschoten & Sauce Bouillabaisse

o d e r

Rosa Rinderfilet

auf Pastinakengratin, grünem Spargel,
Oxtailjus & Estragonschaum

Dessert

Variation aus dunkler &
weißer Schokolade
mit Granatapfel & Kiwisorbent

o d e r

Reblochon de Savoie
mit Portwein-Quitte, Früchtebrot
& Walnusspesto



4-Gänge Menü € 79.-

5-Gänge Menü € 93.-

inkl. Aperitiv



Kuvert € 3.50 p.P.