



MENÜ

Amuse-Gueule

FRISCHER THUNFISCH

Avocado | Limette | asiatische Aromen | Koriander

Vorspeise

TATAR VOM WEIDERIND

Gebackene Auster | Schalotte | Schmand | Schnittlauch

Zwischengang

CONFIERTES FILET VOM ADLERFISCH

Gulaschfond | Paprika | Kalamansi | la Ratte-Kartoffel

Sorbet

SORBET VON SCHATTENMORELLEN

Champagner | Dill





MENÜ

Hauptgericht

ROSA GEBRATENES KALBSFILET IM
BLÄTTERTEIGMANTEL

Eigene Jus | Waldpilze | Trüffel | Sellerie



Dessert

ERDBEERE & MASCARPONE

Valrhona-Schokolade

Petit Fours

MADELEINES | HAUSGEMACHTE PRALINE |
EISKONFEKT | FRANZÖSISCHES NOUGAT

PREIS PRO PERSON

5-Gänge - 89,00€

4-Gänge (ohne Zwischengang) - 79,00€

jedes Menü inkl. Amuse-Gueule & Petit Fours

