



Menue 1

Lauchsuppe mit Croutons und Sahnehaube

Maishähnchenbrust Sous vide gegart
mit Balsamico-Honigsauce
glacierte Schalotten mit Paprikagemüse
Römische Nocken

Schokoladen-Malheur
Limetten Parfait

€ 49,00 pro Person

Menue 2

Karotten-Ingwer Suppe

Zanderfilet gebraten auf Lauch-Kirschtomatengemüse
in Noilly Prat
Getrübzeltes Kartoffelpüree

Crème brûlée mit Früchten

€ 56,00 pro Person

Menue 3

Mesclun-Salat mit Avocado-Mango-Tatar
und zwei Garnelen

Kalbsfilet mit Cognac Sauce
Glacierte Gemüse, Hausgemachte Kräuterspätzle

Zitronentarte mit Mango-Kiwi-Salat

€ 65,50 pro Person



Menue 4

Carpaccio vom Rind
mit Bärlauch Pesto, Parmesan

Barbarie Entenbrust mit Grenadine-Walnusssauce
Bimi, Dauphine Kartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
mit hausgemachtem Kaffeeis

€ 62,00 pro Person

Menue 5

Zweierlei Carpaccio vom Thunfisch und Pulpo

Parmesancremesuppe
mit geröstetem Blumenkohl

Rinderfilet in Aromaten gebraten
Rotweinjus
Bohnenbündchen
Herzoginkartoffeln

Pistazien Parfait
mit Ananas-Minze-Salat

€ 85,00 pro Person

Alle Preise sind Tagespreise und freibleibend.