

Degustationsmenü

Thunfischtatar und gebeizter Thunfisch

Rote Bete, Avocado, Rauchlachs-Eis

Schottische Jakobsmuschel

Karotte, Cous Cous

Loup de mer

Blattspinat, confierter Fenchel, Babymais

Safransud

Rücken und Karree vom Limousin-Lamm

Bohnen, Falafel, Zucchini

Kardamomsoße

Französischer Rohmilchkäse

Pre Dessert

Variation vom Apfel und Karamell

Crumble, Hippe, Bisquit

85,00 €

Menü in 5 Gängen

(ohne Jakobsmuscheln , Pre Dessert)

69,00 €

Menü in 3 Gängen

(Ohne Jakobsmuschel, Loup de mer, Käse, Pre Dessert)

37,00 €

Menü
Speisezimmer

Hausgebeizter Gewürzlachs
dreierlei von der Gurke

Tranche vom Angus-Rind
Sellerie, Trüffel, Babygemüse

Crème Brûlée
Himbeersorbet, frische Himbeeren, Crumble

37.00 €