

Vegetarisches Menü

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche:

Gelierte Tomatenessenz
mit Kräuter-Croustade

Amuse Bouche:
Duett von Melone und Gurke

Ochsenherztomate mit Frischkäse vom Vulkanhof
und geeistem Basilikum

Erbсен-Minz-Schaumsuppe
mit knusprigem Wan Tan

Zweierlei vom Ziegenkäse
mit Aprikosenkompott und Butterbrioche

Sellerie-Ravioli
Safran-Birnen-Schalottenschmelze

Gin Tonic - Schaum mit Zitronensorbet

Birne Helene auf moderne Art

Feines aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person € 129,00

Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche:
Gelierte Tomatenessenz mit Kräuter-Croustade

Amuse Bouche:
Duett von Melone und Gurke

Hechtklösschen in Dillrahm mit Hummer
auf Kräuterrisoni

Räucheraal auf geröstetem Schwarzbrot
Estragonrührei mit Chili

Froschschenkel Provencal
auf Petersilienpüree

Kalbskopfcarpaccio mit Beluga-Linsen
und gebratenes Bries

Getrüffelte Taubenbrust im Spitzkohlmantel
mit Preiselbeerbirne und Steinpilzen

Tournedo Rossini a la Escoffier mit gebratener Gänseleber
Trüffeljus

Gin Tonic Schaum mit Zitronensorbet

Brombeerlavendel-Törtchen mit Erdnuss
und Rotwein-Schokoladeneis

Feines aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person € 159,00