

Menü Klassik

À la carte

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

Amuse Bouche:
Duett von Melone und Gurke

Hechtklösschen in Dillrahm mit Hummer
auf Kräuterrisoni 26,00 €

Räucheraal auf geröstetem Schwarzbrot
Estragonrührei mit Chili 24,00 €

Trüffelraviolo mit gebratener Wachtelbrust
auf Lauchgemüse 32,00 €

Kalbskopfcarpaccio mit Beluga-Linsen
und gebratenes Bries 28,00 €

Getrüffelte Taubenbrust im Spitzkohlmantel
mit Preiselbeeren und Steinpilzen 40,00 €

Tournedo Rossini a la Escoffier mit gebratener Gänseleber
Trüffeljus 46,00 €

Gin Tonic Schaum mit Zitronensorbet 10,00 €

Brombeerlavendel-Törtchen mit Erdnuss
und Rotwein-Schokoladeneis 18,00 €

Feines aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person € 159,00

Vegetarisches Menü

À la carte

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

Amuse Bouche:
Duett von Melone und Gurke

Ochsenherztomate mit Frischkäse vom Vulkanhof
und geistem Basilikum

25,00 €

Erbsen-Minz-Schaumsuppe
mit knusprigem Wan Tan

18,00 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
mit Zwetschgenkompott und Butterbrioche

25,00 €

Sellerie-Ravioli
Safran-Birnen-Schalottenschmelze

34,00 €

Gin Tonic - Schaum mit Zitronensorbet

10,00 €

Birne Helene auf moderne Art

18,00 €

Feines aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person € 129,00