

Vorschau auf unser Abendmenü

Unser Abendmenü kann von 18:30 bis 20:30 Uhr bestellt werden

Amuse Bouche

Unser kulinarischer Einstieg nach Wahl des Küchenchefs

Stör · Bete · Sauerrahm

*Störmousse mit Kaviar, Gelber und Roter Bete
und Sauerrahm Espuma*

18€

Ochse · Marone · Pastinake

*Glasierte Ochsenchwanz-Maultasche mit Trüffel, Maronen
und Pastinaken-Püree*

14€

Lachs · Zitrone · Fenchel

*Geflämmter Fjordlachs mit Zitronen-Hollandaise
und mariniertem Fenchel*

16€

Ente · Hagebutte · Chili-Öl

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Hagebutte, Sellerie
und Chili-Öl*

27€

Mascarpone · Passionsfrucht · Kakao

*Mascarpone Crème mit Passionsfruchtgelee,
Feige und Kakaobruch*

11€

Pralinen

Kulinarischer Ausklang mit hausgemachten Pralinen

3 – Gang Schnupper Menü Vorspeise - Hauptgang - Dessert 55€ / 72€*

4 - Gang Gourmet Menü inkl. Lachs 67€ / 87€*

5 - Gang Feinschmecker Menü 79€ / 106€*

* Menüpreis inklusive korrespondierender Weine mit 0,1l pro Gang
Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.