

MENU DE SAISON

HERBST

ENTENLEBER PARFAIT

Feigen Confit | roter Oxalis | PX Essig Reduktion
kandierte Walnuss | Five Spice Brioche 19 EUR

oder

FRISCHE ST. JAKOBSMUSCHEL

Lauch | Frisée | Petersilien-Jalapeño Vinaigrette
Mandel | Avocadocreme 20 EUR

WILDFANG ISLAND KABELJAU

Senfkörner-Schnittlauch-Kaviar Beurre Blanc | Dillöl | Pinienkerne
Kohlrabi | geräuchertes Pommes Purée 35 EUR

oder

KALB² – RÜCKEN & BRIES

Zitrone | Valencia Mandel | Nussbutter gerösteter Topinambur
gebrannte Zwiebelcreme | Risotto „à la Forestière“ 38 EUR

CRÈME BRÛLÉE

Banane | Kokosnuss | exotisches Mango-Passionsfrucht Sorbet 11 EUR

oder

COMTÉ / FOURMET D`AMBERT / MIMOLETTE

Dörrprikosen Ingwer Chutney | schwarze Baumnuss 14 EUR

3 GANG MENÜ

65 Euro

(Vorspeise | Hauptgang | Dessert)

BITTE BEACHTEN SIE, AUS ORGANISATORISCHEN
GRÜNDEN TRENNEN WIR KEINE RECHNUNGEN