

Kalte und warme Vorspeisen

Canneloni vom Kaisergranat mit Krustentiersauce und geschmorten Artischocken	15,00 €
Tatar von der Jakobsmuschel mit Kokos-Currymousse	16,00 €
Kalbsnierenspieß in Champagnerkutteln mit gefüllten Profiterols	13,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und glacierten Sauerkirschen	12,00 €
Schwarzwurzelcremesuppe mit Lachssouffle	11,00 €
Beef Tea mit Tafelspitzravioli	8,00 €

Hauptgänge

Pochiertes Rinderfilet in Kräuterschaum auf hausgemachten Bandnudeln	25,00 €
Zweierlei vom Stubenküken in Portweinsauce auf Steckrüben und Süßkartoffelmousseline	18,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen in Schwarzrieslingsauce mit Rote Bete und Kartoffelroulade	22,00 €
Frischlingsrücken im Speckmantel in Preiselbeerjus mit grünem Spargel und Apfel-Semmelouffle	23,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste auf geschmortem Fenchel in Champangersauce	24,00 €
Loup de mer in Safransauce auf Limettenrisotto	23,00 €

Dessert

Gefüllte Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Waldbeerensorbet	16,00 €
Verschiedenes von der Buttermilch	11,00 €

Unser Tages Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.