

4-Gang Menü

60 Euro pro Person

*Getrüffelte Selleriesuppe
mit Parmesanchip*

*Rucola oder Feldsalat (je nach Saison) mit Himbeer-
Balsamicodressing, Parmesan und Granatapfelkernen*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet mit
Orangensauce auf bunten Fettuccine*

Mousse au chocolate mit Waldbeerragout

5-Gang Menü für
75,- Euro pro Person

Cremesuppe von der Topinamburwurzel

*Blattsalate der Saison mit Rotweifeigen
und Honig-Senfdressing*

Cassisorbet

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Champagnerschaum
mit getrüffeltem Bandnudeln und glasierten Zuckerschoten*

*Gateau au chocolate mit frischen Früchten
und Bourbon-Vanilleeis*

6-Gang Menü für
94,- Euro pro Person

*Avocado und Birne mit Rucola
und Ziegenkäse-Espuma*

*Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Sesam-Blätterteig*

*Variation vom frischen Thunfisch
mit Wasabischaum*

Passionsfruchtsorbet

*Rosa gebratenes Filet vom Ibericoschwein im Kräutermantel auf
Riojasauce mit Süßkartoffelgratin und Speckbohnen*

Cocos-Panna Cotta mit Zwergorangenkompott