

*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*