

15 Jahre



Jubiläums-Menü

vom 04. März bis 20 April 2019
ab 17:30 Uhr

Amuse Gueule

Wildgefangener Sockeye Lachs mild geräuchert & flambiert auf Avocado-Mangotatar und mallorquinischem Mandelaufguss

Sockeye salmon with avocado & mango tatar and Mallorcan almond brew

Taleggio Risotto mit 36 Monate gereifter Parmaschinken, Walnüssen und Trevisano

Taleggio risotto with 36months matured Parma ham, walnuts and Trevisano

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Bretonische Seeteufelmedaillons auf Kartoffel-Lauchgemüse und Safranschaum

Fillet of monkfish with potato- leek ragout and saffron foam

oder/or

Irischer Lammrücken auf Paprika-Zucchini Gemüse mit Granatapfel und Parmesan-Gnocchi

Irish lamb on peppers-zucchini vegetable with pomegranate and Parmesan gnocchi

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Dom von Ashanti Grand Cru Schokolade und Nougat, auf Brownie mit Kokosgel und Himbeer-Sorbet

Dome of Ashanti grand cru chocolate and nugat upon brownie with coconut gel
and homemade sorbet of raspberry

oder/or

Lauwarmer Pecorino an Orangenhonig-Pinienkerne Marinade, mit Quittenkompott und Birnensorbet

Lukewarm Pecorino with orange blossom honey seasoning, pine nuts, quince compote and pear sorbet

Preis 54,00 Euro

Änderungen vorbehalten