Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

Schnitte von ungestopfter Gänseleber an eingelegten wilden Feigen und hausgebackenem Brioche
Slices of unstuffed foie gras with pickled wild figs and homemade Brioche

oder/or

Zweierlei von der Bio-Aubergine an Granatapfelvinaigrette, Grapefruit und Fetakäse-Pinienkernmousse
Two different kinds of organic eggplant with pomegranate vinaigrette, grapefruit and feta cheese-pine nut mousse

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Linguine mit Garnele-Safranragout und frisch gehobeltem Parmesan
Linguine with shrimp saffron ragout and freshly grated parmesan

oder/or

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander
Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Skreifilet gebraten mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Selleriepüree
Fillet of winter cod fish with sautéed spinach and potato -celery mash

oder/or

Rosa gebratener Lammrücken auf Rahmwirsing und Kartoffel-Grießnocken
Saddle of lamb roasted pink on creamed savoy cabbage and potatoe-semolina dumplings

oder/or

Rucola-Risotto mit getrockneten Kirschtomaten, Balsamico gerösteten Mandeln und Belper Knolle
Arugula risotto with dried cherry tomatoes, balsamic roasted almonds and Belper Knolle

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Dreierlei von der Piemonteser Haselnuss
Three different kinds of piedmont hazelnut

oder/or

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen, Chutneys and Weintrauben
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

4 Gänge Menü pro Person € 68,00

**Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.**