

Abend-Menü

Amuse Gueule

*****Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice *****

**Gâteau von der französischen ungestopften Gänseleber mit Dattel, Pecannuss
griechischem Joghurt und hausgebackenem Brioche**
Gâteau of French unstuffed goose liver with date, pecan nut, Greek yogurt and home-baked brioche

oder/or

**Marinierte Rote Beete in Arganöl-Marinade mit Orange, Büffelmozzarella,
geschmorter Aubergine und Koriander Kürbiskern-Pesto**
Marinated beetroot in argan oil marinade with orange, buffalo mozzarella,
braised eggplant and coriander-pumpkin seed pesto

*****Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice*****

Linguine mit gehobeltem Winter-Trüffel
Linguine with shaved winter-truffel

oder/or

Schaumsuppe von rotem Curry, Cocos mit Zitronengras, Ingwer und Koriander
Foam soup of red curry, coconut with lemongrass, ginger and coriander

*****Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice*****

**Gebratenes Skreifilet auf Shiitakepilz-Keniabohnengemüse
und grüne Sauce-Kräuter-Kartoffelpüree**
Fried winter codfish fillet on shiitake mushrooms-kenya-beans vegetables
and green sauce-herbs mashed potatoes

oder/or

**Deichlammrücken auf gebratenem Spitzkohl
mit orientalischem Süßkartoffel-Grießnocken**
Saddle of lamb on fried pointed cabbage with oriental sweet potato semolina dumplings

oder/or

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Comte-Käse
Risotto of Hokkaido-pumpkin with Comte-Cheese

***** Dessert zur Wahl / Dessert of your choice*****

Dreierlei von der Birne an hausgemachtem Tonkabohneneis
Three different kinds of pears with tonka bean ice cream

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 € 75,00

Änderungen vorbehalten

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.