



### Kulinarische Höhepunkte zu unserem Jubiläum

3-Gänge-Menü | Vorspeise + Hauptgang + Dessert | 45,00 €

4-Gänge-Menü | Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert | 55,00 €

5-Gänge-Menü | Vorspeise + Suppe + Zwischengang + Hauptgang + Dessert | 65,00 €

### VORSPEISE

#### **GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL**

Pistazie | lauwarmer Fenchel-Orangen-Salat | Champagner-Schaum  
oder

#### **CONFIERTE ARTISCHOCKE** (VEGAN)

Cashew | Trüffel | feiner Salat

### SUPPE

#### **SCHWARZWURZEL-SCHAUM-SÜPPCHEN**

Schwarzbrot-CROUTONS | Nordseekrabben | Lachskaviar | Kräuteröl  
oder

#### **SCHWARZWURZEL-SCHAUM-SÜPPCHEN** (VEGAN)

Schwarzbrot-CROUTONS | Topinambur-Ragout | Kräuteröl

### ZWISCHENGANG

#### **RINDERBÄCKCHEN**

Braune Butter-Kartoffel-Schaum | Kürbis | Kerbel-Pangritata  
oder

#### **AUSTERNSAITLINGE** (VEGAN)

Ofenkürbis | Pilz-Dashi | Lauchstroh

### HAUPTGANG

#### **SAINT-PIERRE (PETERSFISCH)**

Portwein-Sauce | wilder Brokkoli | Pastinaken-Püree  
oder

#### **SALTIMBOCCA VOM KALB**

Prosciutto | Salbei | Beurre blanc | Ofenkarotte | Vanille | Sellerie  
oder

#### **MISO-AUBERGINE** (VEGAN)

schwarzer Knoblauch | Sesam | Kichererbse | Pak Choi

### DESSERT

#### **WHITE CITRUS ALMOND** (VEGETARISCH)

Weiße Schoko-Mousse | Zitronentarte | Himbeeren | Mandel-Crunch