

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)

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