

Gourmet Karte

Vorspeisen

Hummersuppe / Carabiniera / Kokos

Lobster bisque / Carabiniera / coconut

15,50 €

Spargelsuppe / Wachtelei / Schnittlauch

Asparagus / quail egg/ chive

16,50 €

Küchenchef empfiehlt

Unsere Gänseleber Variation

variation of gooseliver

26,00 €

Zwischengerichte

Jakobsmuschel / Quinoa / Spargel

scallop / quinoa / asparagus

24,00 €

Wildlachs / Teriyaki/ Gurke

wild salmon / teriyaki / cucumber

25,00 €

Gourmet Karte

Hauptgerichte

Seeteufel / Erbsen / Spargel

monkfish / peas / asparagus

41,00 €

Rinderfilet / Sellerie/ Gänseleber

Beef fillet / celery / goose liver

41,00 €

Dessert

Sesam / Erdbeer / Granola

sesame / strawbeery / gremola

14,50 €

Kokos / Chai / Schokolade

coconut / chai / chocolate

14,50 €

Menüpreis:

3 Gänge	€ 69
4 Gänge	€ 81
5 Gänge	€ 92
6 Gänge	€ 110

Gourmet Karte

Vegetarisches Menü

Spargel / Wachtelei / Schnittlauchöl

asparagus / quail egg / chive oil

Salat von Quinoa / Tofu / Baby Fenchel

salad of quinoa / tofu / baby fennel

Weißer Rettich / Bärlauch / Pinienkerne

white radish / wild garlic / pine nuts

oder

Ravioli von Erbsen / Spargel / Zitrone

ravioli of peas / asparagus / lemon

Ananas- Basilikum- Sorbet

pineapple basil sorbet

Menüpreis

3 Gänge

€ 49,00

4 Gänge

€ 57,00