

Menü

Dreierlei vom Färöerlachs

*

Verlorenes Ei/schwarzer Wintertrüffel

*

Kürbis Ingwersüppchen/Rotgarnele

Blutwurstravioli/Apfelweinsauce

Rote Zwiebel

Himbeersorbet/schwarzer Pfeffer

Kotelette vom Ibericoschwein/Gratin

/feines Gemüse/Morchelsauce

*

Crème Brûlée

*

4 Gang Menü 88,00€ pro Person *

7 Gang Menü 115,00€ pro Person

Vorspeisen und Zwischengericht

Blutwurstravioli/Apfelweinsauce/rote Zwiebel

28,00

Carpaccio vom Färöerlachs

28,00

Kürbis Ingwersuppe/Rotgarnele

17,00

Gebratene Gänsestopfleber/Heidelbeeren

Schwarze Nüsse

32,00

Dreierlei vom Färöerlachs

30,00

Gebratener Ziegenkäse/Blattsalat

/Aprikosen Tomatenchutney

19,00

Spaghettini/schwarzer Trüffel

28,00

Gebeizter Lachs/Kimchi/Chipotlemayo

28,00

Fleisch

Ribeye vom Angus Beef/grüner Pfeffer
Blattsalat/Gratin

49,00

Pluma vom Ibericoschwein/Morchelsauce
Kartoffelpüree/Blattsalat

40,00

Lammrücken unter der Olivenkruste/Gratin
feines Gemüse/Riojajus

42,00

Medaillon vom Rinderfilet/Grain Fed
feines Gemüse/Portweinjus/Gratin

48,00

Fisch.

Filet vom weißen Heilbutt Wildfang
/Fregola Sarda/Krustentiersauce

45,00

Dessert

Warmer Schokokuchen/Eis von der Tonkabohne

16,00

Crème Brûlée

16,00

Käseauswahl

19,00

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel haben, fragen Sie das Servicepersonal oder den Küchenchef und wir beraten Sie sehr gerne.