

# Menü

*Carpaccio von der Hamachi Bernsteinmakrele/  
schwarzer Knoblauch*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Gänsestopfleber/Cassisjus/Himbeere*

\*\*\*\*\*

*Blutwurstravioli/Pfifferlinge/Apfelcider*

\*\*\*\*\*

*Petersilienwurzelsuppe/Lachswürfel*

\*\*\*\*\*

*Waldbeersorbet*

\*\*\*\*\*

*Lammrückenfilet/Trüffelkruste/Bohnen/Gratin*

\*\*\*\*\*

*warmer Schokokuchen/Tonkabohne*

*4 Gang Menü      59,50€*

*7 Gang Menü      89,50€*

## Vorspeisen und Zwischengericht

Gebratener Ziegenkäse/Blattsalat/Orangenhonig

13,50

Tartar vom Färöerlachs/Avocado/Ingwer

19,50

Carpaccio von der Hamachi Bernsteinmakrele  
/schwarzer Knoblauch

21,00

Gebratene Riesengarnele/Shitakepilze/Safransauce

16,50

Jamon Serrano Pata Negra

18,50

## Fleisch

Kotelette vom Iberischen Eichelschein/  
Chorizorisotto/Morchelsauce/Zuckerschoten

29,50

Filetsteak vom Angus Beef  
/Rotweinjus/Pfifferlinge  
Kartoffelgratin/Blattsalat

36,50

Ribeyesteak vom Angus Beef/Röstkartoffeln  
Kräuterbutter/Blattsalat

32,50

## Fisch

Filet vom Steinbutt (wildfang)

Wirsing/Pfifferlinge

Safransauce

33,50

## Dessert

Gratinierte Erdbeeren/Walnusskrokanteis

12,50

Crème Brûlée/Mangosorbet

11,50

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