



Menü Plaisir - „Purer Genuss“ 51 € *Karte*

Stopfleber *23 €*
Rote Paprika- und Schokolade (70%)-Harmonie
mit Orangennoten

Oder

Goldbrasse und Taschenkrebs-Tatar *22 €*
Zitrusfrüchte und Tomaten

Edler Fisch *26 €*
Grüne Erbsen und Ackerbohnen, Yuzu-Schaum

Oder

Rindfleisch *26 €*
Spargel, Eringii-Pilze und Schwarzwurzel
Jus mit schwarzen Trüffeln

Vorfreude aufs Dessert
Der Schritt des Gaumens von salzig zu süß
Einblick in die Künste unseres Chef-Konditors Nicolas

Erdbeeren- und Rhabarber-Variationen *14 €*



Menü 69 €

Kulinarisches „Gourmet“ - Menü 69 €

Karte

Jakobsmuscheln und Lauch 22 €
Angebraten als Carpaccio mit Timut-Pfeffer
Lauch-Vergnügen mit säuerlichen Algen

Fisch von unseren Küsten 32 €
Gartengemüse

Rindfleisch 26 €
Spargel, Eringii-Pilze und Schwarzwurzel
Jus mit schwarzen Trüffeln

Vorfreude aufs Dessert
Der Schritt des Gaumens von salzig zu süß
Einblick in die Künste unseres Chef-Konditors Nicolas

Schokolade und Himbeeren 14 €



Menü Tentation - „Verlockung“ 39 €

Karte

Makrele

18 €

gegart bei 70°C und dann abgekühlt

Koriander-Crumble, Rolle mit grünen Gurken und grüne Äpfel mit Ingwer

Rote Meerbarbe

21 €

Mariniert mit Zitronenkräutern

Blumenkohl- und Zucchini-Variationen, Frühlingszwiebeln

Ananas mit Gewürzen und Milchreis

14 €

Kinder-Menü

Menü zu 14 €

Marinierter Fisch

Oder

Räucherschinken und Honigmelone

Geflügelbrust, gebratene Kartoffeltaler

Oder

Fischfilet mit Gemüse je nach Jahreszeit

Erfrischender Eisbecher (2 Kugeln) Oder Überraschungs-Dessert