

Unser Abendmenü

Getauchte Jakobsmuschel
- rote Zwiebeltarte / Beurre rouge -

Rücken vom Glattbutt
- Pariser Erbsen / Hummerschaum –

Sorbet vom Hokkaido-Kürbis
- geeister Limoncello -

Kotelett vom Milchkalb
- Morcheln à la crème / grüner Spargel / Kartoffelpüree –

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)
wahlweise
Blutorangencrème
- Cheesecake-Eis / Blutorange / Luftschokolade / Butterkeks -

€ 98

Unser Frühlingsmenü

Gegrillter Thunfisch
- Tomaten-Cous-Cous / schwarze Aioli -

Cocobohnensuppe
- Pancetta / Pulpo –

Gegrilltes Pata-Negra-Schwein
- Champagner-Senfcrème / breite Bohnen / Risoléekartoffeln –

Bounty
- Valrhôna-Schokolade / Kokosparfait / Ananaskonfit -

€ 69