

Unser Abendmenü

Terrine von der Gänsestopfleber
- gerösteter Rhabarber / Brioche -

Gedämpfter Rücken vom Angel Kabeljau
- Pariser Erbsen / Hummerschaum / feines Kartoffelpüree –

Gurkensorbet
- kandierte Senfsaat / Essigschaum –

Medaillon vom Milchkalb
- Morcheln à la crème / Spargelgemüse / Kartoffelpüree -

Auswahl von Rohmilchkäse
(3 Stk. pro Person)

wahlweise

Geräucherte Schokoladen-Panna cotta
- Babybanane / Kaffee-Eis –

€ 98

Unser Frühlingsmenü

Geröstetes Kalbsbries
- Cocobohne / getrüffelte Bohne -

Weißer Cocobohnensuppe
- Pancetta / Tintenfisch -

Koteletts vom Pata Negra Schwein
- Thymianjus / Bohnencassoulet / Kartoffelstampf -

Rüblükuchen
- Mispeln / Buttermilch-Zitronensorbet -

€ 69