

## **Vorspeisen**

Knackige Wintersalate mit gerösteten Nüssen, Croûtons und Aceto-Balsamico-Vinaigrette

Mariniertes Roastbeef mit Sauce Gribiche, Bratkartoffelsalat, frischem Meerrettich und Schnittlauch

Gebeizter Deister Rehschinken mit Zwiebelkonfitüre, geräuchertem Frischkäse und Essigschnee

Gefüllte Avocado mit Büsumer Krabben, Granny Smith Apfel und Dillschmand

## **Suppen und Zwischengänge**

Crème von gelber Paprika mit Kalbsklößchen, Ananas-Chutney und Yuzu-Infusion

Strozzapreti-Nudeln mit getrüffeltem Ochsenchwanz-Ragout und knusprigen Parmesanblättchen

## **Hauptgänge**

Variation von Fisch und Meeresfrüchten mit Bouillabaisse-Sud, dicken Bohnen und Aioli-Croûtons

Qubiak vom Fjord-Lachs mit geräuchertem Stör, Senfsoße, Butterkohl und Stampfkartoffeln

Königsberger Klopse "BM" mit Kapernsauce, Riesengarnele, Vichykarotten und Basmatireis

Filetspitzen "Stroganoff" mit Rote Bete, Wachtelei und Zwiebelsprossen-Rösti

## **Käse & Desserts**

Crème brûlée mit Zitrusfrüchten und Clementinensorbet

Mousse von Valrhôna-Schokolade mit Williams-Birnenkompott, knusprige Hippe und Malagaeis

Variation von frischen & gereiften Rohmilchkäsen mit Tessiner Senfsauce, Nüssen und Weintrauben

**2 Gänge 29 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 44 €**