



Sehr geehrte Gäste,

aktuell bieten wir samstags ein wechselndes saisonales Menü an.

Unsere Küche ist stark von den saisonalen und regionalen Gegebenheiten geprägt. Bitte verstehen Sie, dass wir unser Menü entsprechend der Jahreszeit immer wieder anpassen.

Verstehen Sie das folgende Menü bitte als Beispiel.

Menue

Beluga Kaviar mit Rote Beete



Gratinierte bretonische Felsenauster



Unsere Gänseleberpraline
mit Eisweingelee, marinierter Kirsche und Brioche



Island Saibling in Beurre blanc
mit Meeresbohnen und Schnittlauch



Skrei - der Winterkabeljau von den Lofoten
in Champagner-Safran-Nage
mit zweierlei von der Petersilienwurzel



Filet vom Weidekalb „Surf & Turf“
mit Trüffel und kleinem Gemüse



Apfeltarte mit Vanillerahmeis und Calvados Sabayon
