

Kräutergartenmenü

Gebratenes Zanderfilet
auf warmem Spitzkohlsalat mit Basilikumkaviar

Cremesuppe von der Haferwurzel
mit Pilzroulade und Buttercroutons

Skreifilet mit Lardo,
aufgeschäumter Zitronensoße,
Safrannisotto und Zucchini-Tomatenragout
oder

Gebratenes Rinderfilet mit Sherrysoße
Shiitake Pilzen, jungem Gemüse und Kartoffelkrapfen

Blaubeertörtchen, Champagnercreme, Whiskeyeis,
Kokosnusssponge und Molkeschaum
oder

Französischer Käse
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 45,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 40,00

Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 60,00