



Menü Dégustation

Amuse bouche

☆☆☆☆

*Gebratene Jakobsmuscheln an Tomaten- Safransud
mit Kartoffelcarée und Blattspinat*

☆☆☆

Essenz vom Kalb mit eingelegten Kalbsbäckchen

☆☆☆

*Cortellinis mit Ziegenkäse gefüllt
an gerösteten Auberginen und Senffrüchten*

☆☆☆

Sorbet vom Schwarzbier

☆☆☆

*Junges Läubchen aus dem Ofen an Portweinjus
mit sautiertem Mangold und Kartoffel- Rosmarinflan
oder*

*Pochierter Rochenflügel auf Flußkrebbrisotto
mit Zitronengras und Kapernäpfel*

☆☆☆

*Trilogie von der Crème Brûlée
dunkle Schokolade, Mokka und Granatapfel
an geeister Rosenuwasser- Mousse*

6 Gang Menü: € 62,00 (Bestellung bis 20.30 Uhr)

Passendes Weinarrangement: € 15,00

4 Gang Menü (ohne Zwischengang und Sorbet): € 42,00 (Bestellung bis 21.00 Uhr)

Passendes Weinarrangement: € 10,00

