



Menü I

*Fjordlachs aus der Whiskeybeize
mit Safran-Kerbelcreme, Feldsalat und Bacon*

*Kalbsfilets mit Estragon-Butterschaum,
geräuchertem Zwiebelpüree und gefülltem Kartoffel-Gemüsekuichen*

*Tarte au Chocolat
mit Cranberrychutney und weißem Schokoladen-Maccadamianusseis*

45,50 Euro / Person



Menü II

*Ziegenkäsemousse mit Pumpernickel,
Ibericoschinken, eingelegten Feigen und Honig karamellisierten Cashewkernen*

*Dochierter Winterkabeljau und gebackene Riesengarnele mit Meerrettichschaum,
Rote Beetepüree, Kartoffeltarte und Apfelgel*

*Mascarpone mousse mit weißer Schokolade,
Zwergorangen und Mandelkaramell*

43,50 Euro



Menü III

*„Zweierlei vom bretonischen Hummer“
Törtchen und Schaumsuppe vom Hummer
mit Fenchel-Grapefruitsalat, Patisgel und Friséespitzen*

*Rinderfilet im Kräutermantel auf Pilzmousse
mit Trüffelnudeln und Parmesanschaum*

*Mousse von der Thaimango,
Pecannuss-Schokoladenbrownie und Champagner-Buttereiscreme*

66,50 Euro