

Menü 1

Festtagssuppe von der Landente
mit Pistazienroyal, Gemüse und Grießklößchen

**

Saltim Bocca vom Steinbeißerfilet,
pikantes Tomatencoulis, Mangold und Parmesantagliolini

**

Französischer Windbeutel mit Amarenakirschen,
Vanilleeis und Mascarponeschaum

35,00 Euro pro Person

Menü 2

Panna Cotta von der geräucherten Forelle mit seinem Kaviar,
grüner Gurke, Cantaloupe-Melone, Sesamcrunch und Frisée

**

Ochsenbäckchen á la Bourguignon
mit gegrillten Kräutersaitlingen, karamellisierten Karotten,
Bacon und Nussbutterpüree

**

Joghurt, Schokolade, Baiser und Heidelbeersorbet

41,50 Euro pro Person

Menü 3

„Lachs-Ceviche“

Roh marinierter Lachs mit Passionsfrucht,
Avocado, Römerherzen, Schluppen und Macadamia

★ ★

Zweierlei von der Landente mit Soja-Honigglasur,
Ananas-Relish, Wasabi-Spitzkohl, Duftreis und Erdnüssen

★ ★

Panna Cotta von der Tagesmilch
mit Mango, Mandel und Kokossorbet

45,00 Euro pro Person

Menü 4

Taubenbrust mit geräuchertem Selleriemousse,
Walnussöl, Apfelvinaigrette und rotem Zwiebelchutney

★ ★

Getrüffelte Waldpilzsuppe mit Petersilienschaum und Parmesan

★ ★

Brandenburger „Surf & Turf“

Schweinebauch und Flußkrebsschwänze mit Schnittlauchöl,
zerrupfter Ofenkartoffel, gepickelten Radieschen und Apfel-Senfemulsion

★ ★

Frischkäseküchlein auf Gewürzcrumble mit Himbeeren

49,00 Euro pro Person

Menü 5

„Panzanella di Modena“
Gezupfter Büffelmozzarella und Brotsalat mit Tomate,
Mango, Basilikum und Olivenöl

**

Tomatisierte Champagnersuppe mit Riesengarnele

**

Kalbsfilet mit Austern-Hollandaise,
Auberginentatar, Paprikasalsa und Blätterteig-Kartoffel-Mille Feuille

**

Abgeflämmtes Bergamotte-Mousse,
dunkles Schokoladeneis und Muskovadobaiser

52,50 Euro pro Person