

## Küchen-Chef-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Trüffelmayonnaise und Oliventapenade Euro 13,00

~~~

Kashmir-Curry-Süppchen  
mit Garnele und Jakobsmuschel auf Zitronengras Euro 8,50

~~~

Weißes Heilbutt-Filet an Rote Bete Schaum  
auf Schwarzwurzeln dazu Kartoffel-Limonen-Nocken Euro 22,50

~~~

Kiwi-Pfeffer-Sorbet mit Minze und Rieslingsekt Euro 7,50

~~~

Aus der Region  
Scheiben von der Heidschnuckenkeule  
(bei Niedrig-Gartemperatur im Ofen gegart)  
an zweierlei Bohnengemüse und Kartoffelsoufflé Euro 22,50

~~~

Variation von der Valrhôna Schokolade:  
Orangen-Mousse, Küchlein mit Kokoscreme,  
Schokoladeneis an Ananasconfit Euro 9,50

Drei Gang Menü Euro 38,00 pro Person (mit Fisch oder Fleisch)

Vier Gang Menü Euro 44,00 pro Person (mit Fisch oder Fleisch)

Fünf Gang Menü Euro 57,00 pro Person

Wenn Sie ein Menü wählen, servieren wir das Sorbet gratis!