

MENÜ

“SPASSBRINGER”

SAIBLING

Roh mariniert, mit Verjus, ABB-Senf und Radieschensalat

KALBSFILET

Gebeizt, mit Rotkohlsalat, Sellerie, Räucherfischespuma und Sonnenblumenkernen

KABELJAU

Im Pergament gegart, mit Blumenkohl, Brunnenkresse, und Miesmuschel-Sabayone

TRÜFFELEI

Bei 63°C gegart, mit Spinat, Trüffelschaum, Kartoffelcroutons und schwarzem Wintertrüffel

DUROC SCHWEINEBAUCH

36 Stunden gegart und geflämmt, mit Kartoffelpüree, Pilzen und Pilzfond

MANGO

Dim Sum, mit Kokoscreme, Kokoschips und Passionsfruchtkernen

5-Gang Menü 114€
(ohne Trüffelei)
oder
6-Gang Menü 128€



Alle Preise verstehen sich in Euro und der gesetzlichen MwSt

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.