

DEGUSTATIONS- MENÜ WINTER 2023

BALFEGO THUNFISCH

RETTICH, PISTAZIE,
PERIGORD-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

»JACOBSMUSCHEL« AUS DEM MÜNSTERLAND À LA PLANCHA

ZWEIERLEI KÜRBIS,
MACADAMIA, KÜRBISKERNÖL

PRUNIER KAVIAR QIANDAO PREMIUM

GARNELE VON NEUE MEERE,
STECKRÜBEN-SAFRAN-CREME,
MANDEL

SAUERLÄNDER SAIBLING

LINSEN, CHAMPIGNONS,
KRÄUTER,
MOLKE-RAPS-VINAIGRETTE

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER

ZITRONENSPITZKOHL,
SAUERKRAUT,
LAUCH-VINAIGRETTE

KÖNIGSBERGER KLOPSE

BERGISCHES KALB, ROTE BEETE,
KAPERN

MILCHREIS

KIRSCHER, ORANGE,
ZITRONENMELISSE,
ZIMTBLÜTEN

7-GANG MENÜ	PREIS IN €	163
	PRO PERSON	
6-GANG MENÜ		147
(OHNE JACOBSMUSCHEL)		
5-GANG MENÜ		131
(OHNE JAKOBSMUSCHEL & KAVIAR)		