

Vorspeise

Lachs Tatar
mit Gurke und Koriander, Yuzu- Fenchelsalat, Kren und Saibling- Kaviar
salmon tartare | cucumber and coriander | yuzu fennel salad | horseradish and char caviar
18,00 Euro

Spargelcremesuppe
mit Pfeffer- Erdbeeren und Bärlauch- Pesto
asparagus Cream Soup | pepper strawberries | wild garlic pesto
9,50 Euro

Hauptgang

Kabeljaufilet unter einer Senf- Meerrettichkruste
auf Schmor- Gurkengemüse und Dillkartoffeln
cod fillet under a mustard and horseradish crust | stewed cucumber vegetables | dill potatoes
26,00 Euro

Gebratenes Filet vom Weiderind
grüner Spargel, Tomatensalsa, Trüffel und Kartoffel- Knusper
grilled fillet of beef | green asparagus | tomato salsa | truffle | potato crisps
36,00 Euro

Tofu in würzigem Soja- Lack
auf Orangen- Chicorée, Bimi und geröstetem Sesam
tofu in spicy soy coating | orange chicory | bimi and toasted sesame
18,00 Euro

Dessert

Parfait von Erdbeeren und Pistazien
Oreo- Crunch und weisse Schokolade
strawberry and pistachio parfait | Oreo crunch | white chocolate
12,00 Euro

Französische Käseauswahl | Dörrobst | Nüsse | Feigensenf | Fruchtbrot
french cheese selection | dried fruit | nuts | coward mustard | bread with fruits
16,00 Euro

Wir bieten Ihnen gerne unser

3 Gänge Menü zum Preis von 38,00 Euro an.