

Davor

Fächer von zweierlei Chicorée
mit gegrilltem Loup de mer auf Orangen-Basilikumsauce
19,00 €

Rosmarinspieß mit dem Besten vom Kalb
auf confierten Kräuterseitlingen
21,00€

Gratinierte Jacobsmuschel
in Knoblauch-Vanillesauce mit Eiskrautsalat
22,00 €

Vanillierte Schwarzwurzeln
mit gebratener Gänseleber auf Trüffeljus
24,00 €

Dazwischen

Ananas-Currycreme
mit Kaninchenfilet am Zitronengrasspieß
12,00 €

Rote Beete Schaumsuppe
mit poelierter Auster
14,00 €

Getrüffeltes Honigrisotto
mit gebratener Taubenbrust
21,00 €

*In der **H**auptsache **F**isch*

***Rotbarbenfilets in Kräutern gebraten**
auf Krustentierjus mit gefülltem Artischockenboden
24,00 €*

***Gelbflossenmakrele in Tandoorischaum**
mit Karotten-Ingwerpüree
26,00 €*

***Seezungenfilet auf Sauce Noilly Prat**
mit grünen Spargelspitzen und schwarzen Bandnudeln
31,00 €*

*In der **H**auptsache **F**leisch*

***Gefüllter Hasenrücken mit Kaninchenfilet**
auf Schokoladenjus mit Rahmgrünkohl und Schupfnudeln
24,00 €*

***Iberischer Schweinerücken aus der Gewürzbeize**
mit Wirsingköpfchen und Petersilienwurzelpüree
26,00 €*

***Lammrücken im Kräuter-Brotmantel**
auf Thymianjus und kleiner Tomatenvariation
28,00€*

***D**anach*

Variation vom Apfel

11,00€

Zimt-Crème-brûlée

mit confierten Feigen und Dattelrahmeis

15,00 €

Orangenmousse auf Mandarinen

mit Zitronensabayon und rosa Grapefruitsorbet

13,00 €

Käse vom Affineur Waltmann

ab 15,00 €