

Amuse Bouche

Sinne Berühren

Vorspeise

Maronen und Trüffel

Maronencremesuppe mit schwarzem Trüffelöl

Hauptgang

Lamm und Ziegenkäse

Rosa gebratener Lammrücken unter einer Kruste von Ziegenkäse
marinierten Äpfeln und Chorizo, geschmorter Paprika, gebundenes
Kartoffelgratin mit Thymian und Jus

Dessert

Grieß und Schokolade

Grießsouffle mit Vanillemascarpone, Physaliskompott und
Schokoladenkristaline

Preis pro Person: 29,90 €

Amuse Bouche

Sinne Berühren

Vorspeise

Thunfisch und Avocado

Gebratenes Thunfischfilet mit einer Pfefferkruste, Avocadotatar, marinierte Salatspitzen mit Soja-Ingwervinaigrette und Croustillant

Hauptgang

Rind und Kräuter

Geschmortes vom falschen Filet mit tounierten Gemüsen
Kartoffelmoussline und Kräuterjus

Dessert

Schokolade und Mandarine

Schokoladentarte mit Mandarinenconfit und Joghurtsabayon

Preis pro Person: 32,30 €

Amuse Bouche

Sinne Berühren

Vorspeise

Champignon und Creme

Cremesuppe vom Rosa champignon mit Gartenkresse

Hauptgang

Schweinefilet und Röstzwiebel

Medaillions vom Schweinefilet mit Senfröstzwiebelkruste, tounierten
Gemüsen, Kartoffelbutterstampf und Jus

Dessert

Himbeeren und Koriander

Himbeerpannacotta im Martiniglas mit Mangoragout aromatisiert mit
Langpfeffer und Koriander

Preis pro Person: 21,90 €

Amuse Bouche

Sinne Berühren

Vorspeise

Blutwurst und Sellerie

Gebratene Blutwurst mit Selleriemousse und Apfelkompott

Hauptgang

Kabeljau und Spinat

Gebratener Kabeljaurücken mit Cremespinat, Schnittlauchsauce

und Tomatengnocchis

Dessert

Pudding und Tonkabohne

Leichter Pudding von der Tonkabohne mit eingelegter Ananas

Preis pro Person: 28,70 €

Amuse Bouche

Sinne Berühren

Vorspeise

Karotte und Curry

Karotten-Cocossuppe mit Ingwer und Purple Curry

Hauptgang

Rind und Pilze

Gebratenes Rinderfilet unter einer Kräuterkruste mit getrüffelten
Waldpilzen, Rosmarinkartoffeln und jus

Dessert

Milchreis und Zimt

Milchreiseis mit Zimtsabayon und Portwein Apfelkompott

Preis pro Person 27,70 €

Amuse Bouche

Sinne Berühren

Vorspeise

Rind und Trüffel

Carpaccio vom Rinderfilet mit Creme fresh, Rucollasalat, Trüffelöl

und gehobelten Parmesan

Hauptgang

Zweierlei vom Kaninchen

Gebratener Kaninchenrücken und geschmortem aus der Keule mit grünen Bohnenkernen, Frühlingsgemüsen, Grenaille Kartoffeln und Jus

Dessert

Schokolade und Kirschen

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Rotweinkirschen und Haselnusskrokant

Preis pro Person: 28,70 €