

*Amuse Bouche*

Sinne Berühren

Vorspeise

**Kürbis und selbigen Öl**

Kürbiscremesuppe vom Hokaido mit sterischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Zwischengang

**Heilbutt und Koriander**

Brandade vom Heilbutt im Brickteig gebacken mit Selleriepüree und Korianderjus

Hauptgang

**Poularde und Ochsenschwanz**

Gebratene Brust von der Poularde mit Ochsenschwanzravioli, Spitzkohl und Karotte, Olivenjus

Dessert

**Holunder und Joghurt**

Holunderblütencreme auf einem Schokoladenbrownie Birnentatar und Joghurtsauce

**Preis pro Person: 38,00 €**

**Amuse Bouche**

Sinne Berühren

Vorspeise

**Steckrübe und Scampi**

Steckrübencremesuppe mit gebackenem Scampi und Kapuzienerkresse

Zwischengang

**Wachtel und Bohne**

Gebratene Wachtelbrust und gefüllte Wachtelkeule mit touniertem Gemüse,  
weißes Bohnenpüree mit Mayoran, Salatspitzen und Jus

Hauptgang

**Seehecht und Sellerie**

Gebratenes Seehechtfilet mit Selleriepüree, Kartoffelblüten und Rote Beete  
Vinaigrette

Dessert

**Mohn und Sauerkirschen**

Creme Catalan mit Mohn, Sauerkirschkompott aromatisiert mit Zimt und Nelke,  
Mandelhippe

**Preis pro Person: 36,00 €**

**Amuse Bouche**

Sinne Berühren

Vorspeise

**Petersilie und Garnelen**

Petersilienschaumsuppe mit gebratene Seewassergarnelen

Zwischengang

**Zander und Miesmuscheln**

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzrisotto mit Gebackenen Miesmuscheln

Hauptgang

**Kalb und Kartoffel**

Geschmorte Kalbsbacke mit tounierten Karotten, Kartoffelpüree und Teriyakisauce

Dessert

**Birne und Vanille**

Karamelisierte Birnentarte mit Vanillesauce

**Preis pro Person: 36,00 €**