



Chef's Menü

Gänseleber Creme Brûlée

Gerösteter Brioche | Portweifeige

Baeri Osietra Kaviar & Linguine

Zitronen Beurre Blanc

Heilbutt

Grüner Spargel | Sesam | Kräuter der Provence

US Beef Filet

Konfierte Garnele | Romanesco | Selleriepüree

Mousse von Passionsfrucht und Mango

Kokos Yuzu Eis | Joghurt Sponge | Limette

5-Gang-Menü	159
Weinbegleitung	95
alkoholfreie Getränkebegleitung	59



Unser Küchenchef Tino und sein Team haben jeden Gang so aufeinander abgestimmt, dass er den nächsten perfekt ergänzt und eine harmonische Reise für Ihre Sinne bietet.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Änderungen am Menü nicht möglich sind.

Handwerk und Leidenschaft

Sous vide gegarter Kalbsrücken

Forellenespuma | Geschmorte Tomate
Kapern | Eingelegte rote Zwiebel

Karotten-Ingwersuppe

Gegrillter Pak Choi | Orange

Störfilet von der Fischzucht Birnbaum

Blumenkohl | Chimichurri | Pinienkerne
Dijon Senf-Sauce

Limettensorbet

Grahams White Port No. 5

Zweierlei vom Lamm

Karree & Wurst | Artischockencreme
Lavendel-Haselnusskruste
Dauphine-Kartoffeln

Mousse von Vanille & Apfel

Rosinensorbet | Karamellisierter Boskoop

6-Gang-Menü 125

Weinbegleitung 79
alkoholfreie Getränkebegleitung 59
5-Gang-Menü (ohne Stör) 109
Weinbegleitung 69
alkoholfreie Getränkebegleitung 49

Echt und vegetarisch

Variation von der Trüffelkartoffel

Konfiert | Creme | Gebacken | Wachtelei
Schnittlauchmayonnaise

Karotten-Ingwersuppe

Gegrillter Pak Choi | Orange

Bio Stunden-Ei

Trüffel | Zweierlei Kartoffel
Junger Spinat

Limettensorbet

Grahams White Port No. 5

Karotte³

Creme | Gebacken | Gepickelt
Ziegenkäse | Portwein

Mousse von Vanille & Apfel

Rosinensorbet | Karamellisierter Boskoop

109 6-Gang-Menü

79 Weinbegleitung
59 alkoholfreie Getränkebegleitung
99 5-Gang-Menü (ohne Ei)
69 Weinbegleitung
49 alkoholfreie Getränkebegleitung