



WINTER

STARTER

TAGESGEDANKE DER KÜCHE

GELBFLOSSENMAKRELE

Miso Marinade | Meeresaromen | Limette | Teriyaki

GEFLÄMMTE LANGOUSTINE ROYAL

Wirsing | Kalamansi | Madras Mayonnaise | Lardo

MARONENSCHAUMSUPPE

Trüffel | Portwein Maronen

ATLANTIK STÖR

Dim Sum | Staudensellerie | Riesling Nage | Kerbel & Schnittlauch

CHAMPAGNERCREMESORBET

Selektion „Laurent Perrier Rosé“

HIRSCHRÜCKEN AUS DER EIFEL

Sumak Jus | Steckrübe | Holunderbeeren | Flower Sprouts
Schupfnudeln

GATEAU VON DER ERDNUSS

Erdnuss | Araguani Schokolade | Mandarine | Vanille & Kokos

NASCHWERK

7-Gänge-Menü 148 € | Weinbegleitung 62 €

5-Gänge-Menü 118 € | Weinbegleitung 46 €

3-Gänge-Menü 76 € | Weinbegleitung 29 €

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.



WINTERGARTEN

STARTER

TAGESGEDANKE DER KÜCHE

KOHLRABI & GURKE

Tapioka | Miso Marinade | Meeresaromen | Limette | Teriyaki

MARONENSCHAUMSUPPE

Trüffel | Portwein Maronen

DIM SUM

Staudensellerie | Riesling Nage | Kerbel & Schnittlauch

CHAMPAGNERCREMESORBET

Selektion „Laurent Perrier Rosé“

TATIVO RISOTTO

Steckrübe | Holunderbeeren | Flower Sprouts

GATEAU VON DER ERDNUSS

Erdnuss | Araguani Schokolade | Mandarine | Vanille & Kokos

oder

VARIATION VON SORBETS

3x hausgemachte Sorbets

NASCHWERK

6-Gänge-Menü 114 € | Weinbegleitung 53 €

5-Gänge-Menü 98 € | Weinbegleitung 46 €

3-Gänge-Menü 64 € | Weinbegleitung 29 €

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.