

*Menü*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Marinierter Pulpo  
mit Kräutern und Ratatouille Wan Tan*

\*\*\*

*Tranche vom Atlantik-Steinbutt  
mit Pfifferlingen*

\*\*\*

*Medaillon vom Rinderfilet  
mit Ochschwanz, Barolojus, jungem Wirsing  
und Kartoffelterrinen*

\*\*\*

*Französische Käseauswahl vom Wagen*

\*\*\*

*Dreierlei Crème Brûlée  
mit Granité von Zitronenmelisse*

\*\*\*

*Petits Fours*

*Fünf-Gang Menü € 69,00  
mit begleitenden Weinen € 87,00*

*Vier-Gang Menü mit Käse oder Dessert € 61,00  
mit begleitenden Weinen € 75,00*

*Drei-Gang Menü ohne Steinbutt mit Käse oder Dessert € 49,00  
mit begleitenden Weinen € 63,00*

Fisch

*Gebratener Rochenflügel  
mit Kapern und Zitrone,  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln*  
€ 24,00

*Seeteufelmedaillons mit Ruccola gebraten,  
Zucchini Gemüse und Rahmspaghettini*  
€ 26,50

*Tranche vom Atlantik-Steinbutt  
mit Champagnerschaum, Pfifferlingen  
und Kaviarkartoffeln*  
€ 30,50

Fleisch

*Supreme vom Schwarzfederhuhn  
mit Portweinjus, gebratenem grünen Spargel  
und Steinpilzkartoffelsoufflé*  
€ 24,00

*Irischer Lammrücken  
mit geräuchertem Knoblauch,  
Keniabohnen und Oliven*  
€ 28,00

*Medaillon vom Rinderfilet  
mit Ochschwanz, Barolojus, jungem Wirsing  
und Kartoffelterrinen*  
€ 31,00

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Karte mit Regionalen Spezialitäten*