

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Rindertartar Asia Style, Avocadocrème

Asian Style Beef Tartare, Avocado Cream

Gazpacho von Tomate und Pfirsich, Scampi

Tomato and Peach Gazpacho, Scampi

Wolfsbarsch, Blumenkohl, Nussbutter

Sea bass, cauliflower, brown butter

Mojito Sorbet

Mojito sorbet

Thunfischsteak, Chimichurri, Couscous, provençalisches Gemüse, frittierter Rucola

Tuna steak, chimichurri, couscous, provençal vegetables, fried arugula

Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht

Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Pistazie, Waldfrüchte

Pistachio, wild berries

7-Gang | 7 course 99 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 91 €

4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 83 €

Weißwein | White wine

Gorizia Hills, Sauvignon blanc 2018

ZANUT, Slovenien

48 €

11,5 € / Glas

Rotwein | Red wine

Château de Villeneuve, Clos de la Bienboire 2024

Saumur Champigny, Loire, Frankreich

47€

11,5 € / Glas

Vorspeisen | starter

- Rindertartar Asia Style, Avocadocrème** 27 €
Asian Style Beef Tartare, Avocado Cream
- Gazpacho von Tomaten und Pfirsich, Scampi** 17 €
Tomato and Peach Gazpacho, Scampi
- Spinat, Skyr, Serranoschinken, Anchovis** 23 €
Spinach, skyr, Serrano ham, anchovies
- Wolfsbarsch, Blumenkohl, Nussbutter** 26 €
Sea bass, cauliflower, brown butter

Hauptgerichte | main dish

- Maispoularde, BBQ-Soße, Maisvariation, Kartoffelkräpfen** 44 €
Corn-fed chicken, BBQ sauce, corn variation, dauphine potatoes
- Thunfischsteak, Chimichurri, Couscous, provençalisches Gemüse, frittierter Rucola** 48 €
Tuna steak, chimichurri, couscous, provençal vegetables, fried arugula
- Zucchini-Cannelloni mit Ricotta, bunter Reis, Tomatensalsa**  35 €
Zucchini cannelloni with ricotta, colourful rice, tomato salsa
- Seezunge "Müllerin", Kartoffeln, gemischter Salat** 58 €
Sole "meunière", potatoes, mixed salad
- Unser Klassiker ab 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse** 98 €
Our classic for 2 or more persons: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables

Dessert | dessert

- Pistazie, Waldfrüchte** 15 €
Pistachio, wild berries
- Holunderblüte, Aprikose, Mandel** 14 €
Elderflower, apricot, almond
- Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht** 19 €
Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht