

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Weißer Tomatenmousse, Serranoschinken, Balsamico, Basilikum

White Tomato Mousse, Serrano Ham, Balsamic, Basil

Paprika Frischkäse Suppe

Paprika and Cream Cheese Soup

Knuspriger Kalbsbries, frische Pfifferlinge, Speckschaum

Crispy sweetbreads, fresh chanterelles, bacon foam

Sorbet von der Holunderblüte, Rose, Champagne

Elderflower sorbet, rose, Champagne

Gamba, Kräutersoße, lauwarmen Kartoffelsalat, grüner Spargel

King Prawn, Herbs Sauce, lukewarm Potato Salad, Green Asparagus

Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht

Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Kirsche, Kokosnuss, Schokolade

Cherry, Coconut, Chocolate

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

Feudo Arancio Dalila Riserva 2023, Sizilien DOC

38 €

10 € / Glas

Weißwein | White wine

La Nerthe, Domaine les Cassagnes, Côtes du Rhône 2024,
Frankreich

46 €

11,5 € / Glas

Rotwein | Red wine

Les Grains Pinot noir "Cuvée Rare" 2024, Marrenon,
Frankreich

39 €

10 € / Glas

Vorspeisen | starter

Weißer Tomatenmousse, Serranoschinken, Balsamico, Basilikum	23 €
White Tomato Mousse, Serrano Ham, Balsamic, Basil	
Paprika Frischkäse Suppe	15 €
Paprika and Cream Cheese Soup	
Makrele, Rettich, Radischen, Granny Smith	24 €
Mackerel, daikon radish, radishes, Granny Smith	
Knuspriger Kalbsbries, frische Pfifferlinge, Speckschaum	29 €
Crispy sweetbreads, fresh chanterelles, bacon foam	

Hauptgerichte | main dish

Maispoularde, BBQ-Soße, Maisvariation, Kartoffelkräpfen	44 €
Corn-fed chicken, BBQ sauce, corn variation, dauphine potatoes	
Gambas, Kräutersoße, lauwarmen Kartoffelsalat, grüner Spargel	45 €
King Prawns, Herbs Sauce, lukewarm Potato Salad, Green Asparagus	
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

Kirsche, Kokosnuss, Schokolade	15 €
Cherry, Coconut, Chocolate	
Tiramisu, Orange, Sudachi Eis, Olive	15 €
Tiramisu, Orange, Sudachi ice cream, Olive	
Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht	19 €
Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht	