





Feinschmeckermenü	4-Gang / 4-course		60,00 €
Gourmet Menu	6-Gang / 6-course	 + 	66,00 €

Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!

Our kitchen team is looking forward to serve you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

Mariniertes Gazpachogemüse, Jakobsmuschel, Gazpachosorbet Marinated gazpacho vegetables, scallops, gazpacho sorbet		23,00 €
Asiatische Geflügelconsommé mit Wan-Tan Asian poultry consommé with Wan-Tan		11,00 €
Schweinebäckchen auf Niedrigtemperatur gegart, Erbsen, Pfifferlinge, Pflaumengel, Soja Pork cheeks cooked on low temperature, Peas, chanterelles, plumps gel, soja		21,00 €
Mojito Mojito		6,00 €
Filet vom Glattbutt, Saubohnen, „Bordelaise Crunch“ Rotweinbutter, Ofenkartoffel, Royal Belgian Kaviar Brill fillet, broad beans, “Bordelaise Crunch” Red wine butter, baked potato, Royal Belgian Caviar		39,00 €
Fetakäse, Wassermelone, Pfeffer Feta cheese, watermelon, pepper	+ 7,00 €	10,00 €
Sauerrahm Panna Cotta, Waldbeereis Sour cream Panna-Cotta, wild berry ice cream		12,00 €

Angepasste Weinsélection 4 oder 6-Gang / Adapted wine selection 4 or 6 course	27,00 €
Angepasste Weinsélection inkl. Käse / Adapted wine selection incl. cheese	33,00 €

Alkoholfreie Getränkesélection 4 oder 6-Gang / Alcohol free drink selection 4 or 6 course	18,00 €
Alkoholfreie Getränkesélection inkl. Käse / Alcohol free drink selection incl. cheese	23,00 €