




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!

Ceviche vom Zander, Gurke, Wasabi, Ei Ceviche of zander, cucumber, wasabi, egg		23,00 €
Fenchelsuppe, Öl- und Mille-Feuille von Chorizo, Kräutercreme Fennel soup, oil and Mille-Feuille of chorizo, herb cream		11,00 €
Gegrillte Riesengarnele, « salade niçoise » Grilled giant prawn, « salade niçoise »		22,00 €
Gin Tonic Sorbet, Hibiskus Schaum Gin Tonic Sorbet, hibiscus foam		6,00 €
Short-Ribs vom Rind mit Zwiebelglasur, Variation von Brokkoli, Süßkartoffelcreme Short-Ribs of beef with onion glaze, Variation de broccoli, sweet potato cream		34,00 €
Regionaler Käseteller Regional cheese plate	+ 7,00 €	10,00 €
Kirsche, Schokolade, Schwarzer Pfeffer Cherry, Chocolate, Black Pepper		12,00 €
Angepasste Weinselektion 4 oder 6-Gang / Adapted wine selection 4 or 6 course		27,00 €
Angepasste Weinselektion inkl. Käse / Adapted wine selection incl. cheese		33,00 €
Alkoholfreie Getränkeselektion 4 oder 6-Gang / Alcohol free drink selection 4 or 6 course		18,00 €
Alkoholfreie Getränkeselektion inkl. Käse / Alcohol free drink selection incl. cheese		23,00 €