



Restaurant-Bar

Litschi-Zitronengras-Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

2016 Riesling trocken

Weingut Dr Bürklin-Wolf, Pfalz

0,1l 4,90 € 0,2l 9,30€ 0,75l 32,00

Rotwein

2015 Château Maris La Touge

Minervois la Livinière, Frankreich

0,1 l 13,20 € 0,2l 6,10 € 0,75l 21,00 €

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Karotte, Williams, Zwetschge oder Marillen

2cl 12,00€

Menü

Amuse Gueule

Isländischer Lachs mild geräuchert & flambiert auf Rote Bete Tatar mit asiatischem Gurkensalat und Tomaten-Dill-Sud

Icelandic salmon lightly smoked and flambéed on beetroot tatar with Asian cucumber salad
and tomato-dill-brew

Gebackener Ziegenkäse auf indischem Kichererbsencurry und Kokos-Yuzuschaum

Baked goat cheese on Indian chickpeas curry and coconut-yuzu foam

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Zanderfilet auf Belugalinsen-Kürbisgemüse und Macaire Kartoffeln

Fillet of pike perch on lentils-pumpkin ragout and macaire potatoes

oder/or

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust auf Rotkohl und Kartoffel-Grießnocken

Breast of duck with red cabbage and potato- semolina dumplings

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Five-Spices-Panna-Cotta mit Ivory Schokolade, Pitahaya und Mandarinen Sorbet

Five-spices panna cotta with Ivory chocolate, Pitahaya and tangerine sorbet

oder/or

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro

Änderungen vorbehalten