

# Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Tataki vom Yellow Fin Thunfisch an Dreierlei von der Tomate mit Basilikumeis**

Tataki of yellow fin tuna with three different kinds of tomato with basil ice cream

oder/or

**Zweierlei von der Aubergine an Tahinicreme, Avocado mit Schafskäsepralinen und Wildkräutern**

Two kinds of aubergine with tahini cream, avocado with sheep's cheese pralines and wild herbs

oder/or

**Schnitte von der Gänsestopfleber an eingelegten Zwetschgen und hausgebackenem Brioche**

Gâteau of fois gras on stewed plums with homemade brioche

Zwischengang zur Wahl /Second course of your choice

**Gebratene Jakobsmuschel auf Curry von Belugalinsen, Hokkaidokürbis und Spitzkohl**

scallop with curry of beluga lentils, hokkaido pumpkin and pointed cabbage

oder/or

**Pastinakenschaumsuppe mit warm geräuchertem Lachs**

Parsnip foam with warm smoked salmon

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**In Nussbutter gegartes Zanderfilet auf Kaiserschoten-Shiitake Pilzgemüse Gewürz-Basmatireis**

Fillet of pike perch cooked in nut butter perch with sugar peas- Shiitake mushrooms and spicy basmati rice

oder/or

**Barbarie Entenbrust auf Pak Choi Miso glasiert mit Erdnüssen und Süßkartoffelpüree**

Barbarie duck breast with pak choi miso glazed with peanuts and sweet potato puree

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Sabayone von Gosset Champagner mit geschmorten Aprikosen, Pistazieneis und Honigkresse**

Champagne Sabayone with braised apricots, pistachio ice cream and honey cress

oder/or

**Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet**

Crème brûlée of Tahiti vanilla and homemade raspberry sorbet

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman**

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

**4 - Gänge Menü**      4 - course menu

**58,00- Euro**

**3 - Gänge Menü mit Vorspeise oder Zwischengang**

**48,00 Euro**

3 - course menu with hors-d'oeuvre or second course