

Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

Hausgebeizter & mild flambierter isländischer Lachs an Waldorff-Couscous mit Apfel-Gurkensalat, karamellisiertem Sellerie dazu Apfel-Sellerie-Sud

Home-pickled & mildly flambéed Icelandic salmon on Waldorff -ouscous with apple-cucumber salad, caramelized celery and apple -celery sauce

oder/or

Zweierlei von der Aubergine an Tahinicareme, 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 gratiniertem Ziegenkäse, Granny Smith Apfel und hausgebackenem Brioche

Sliced goose liver on gratinated goat cheese, Granny Smith apple and homemade Brioche

Zwischengang zur Wahl /Second course of your choice

Gebratene Jakobsmuschel auf Curry von Belugalinsen, Hokkaidokürbis und Spitzkohl

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

oder/or

Pastinakenschaumsuppe mit Herbsttrüffel

Parsnip foam soup with autumn truffle

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Doradenfilets auf Shiitakepilz-Kaiserschotenragout und Gewürz-Basmatireis

Fillet of gilthead with sugar peas- Shiitake mushrooms and spiced basmati rice

oder/or

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Ratatouillegemüse und getrüffeltem Selleriepüree

Pink roasted Barbarie duck breast with ratatouille and truffled celery mash

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Schnitte von dreierlei Ashanti Grand Cru Schokolade mit geschmorter Quitte, Pistazieneis und Atsinakresse

Slices of three different Ashanti grand cru chocolates with braised quince, pistachio ice cream and atsina 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