

Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

Pulpcarpaccio an Mango-Papayasalsa mit Spitzkohlsalat und Nordseekrabben

Pulpcarpaccio with mango-papaya salsa with pointed cabbage salad and north sea shrimp

oder/or

**Büffelmozzarella mit mariniertem weißem deutschen Spargel, Basilikumaufguß,
Himbeeren und Wachtelei**

Buffalo mozzarella with marinated german white asparagus, basil sud and quail egg

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Tagliolino mit Sommertrüffel und Parmesan

Tagliolino with summer truffle and parmesan

oder/or

Spargelschaumsuppe mit Rosmarinschinken Crostini

Asparagus foam soup with rosemary ham crostini

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Vadouvan-Spinat und Selleriepüree

Angler fish on Vadouvan spinach and mashed potatoes and celery mash

oder/or

**48 Stunden Sous vide gegartes Ochsenbäckchen auf geschmorter Paprika,
Kartoffel-Grießnocken und Pecannuss Crumble**

Beef cheeks cooked sous vide for 48 hours on paprika, potato-semolina dumplings and pecan crumble

oder/or

Orangerisotto mit grünem Spargel und Ziegenkäsecreme

Orange risotto with green asparagus and goat cheese cream

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohne mit Erdbeeren und Rhabarber

Slice of Grand Cru chocolate and tonka bean with strawberries and rhubarb

oder/or

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen, Chutneys and Weintrauben

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

4 Gänge Menü pro Person € 62,00

**Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte im Vorfeld
mit unseren Servicemitarbeitern.**