

## Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an Balsamico Kirschen, Schwamm vom griechischen Jogurt und hausgebackenem Brioche**

Slice of Alsatian Foie Gras with balsamic cherries, yogurt sponge and home-made brioche

oder/or

**Büffelmozzarella mit mariniertem weißem deutschen Spargel, Basilikumauflauf, 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

**Gebratenes Kabeljaufilet an Hummerschaum auf Vadouvan-Spinat und Selleriepüree**

Fried cod fillet on Vadouvan spinach and mashed potatoes and celery mash

oder/or

**48 Stunden Sous vide gegartes Ochsenbäckchen mit Keniabohnen auf Erbsenpüree**

Beef cheeks cooked sous vide for 48 hours on kenya beans with Pea puree

oder/or

**Orangerisotto mit grünem Spargel und Ziegenkäsecreme**

Orange risotto with green asparagus and goat cheese cream

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Gâteau von deutschen Erdbeeren und geschmorten Rhabarber und hausgemachten Vanilleeis**

Gateau of German strawberries and braised rhubarband homemade vanilla ice cream

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 € 68,00**

**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.**