

Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

Carpaccio von Gambero rosso di Mazara mit geschmorter Spitzpaprika, Edamamecreme und Basilikum-Zitronensorbet

Gambero rosso di Mazara carpaccio with braised pointed peppers, edamame cream and basil lemon sorbet

oder/or

Marinierte Roter Bete und Ziegenfrischkäse an Auberginen-Walnusskaviar mit Apfel-Koriander Aufguss

Beetroot with goat cheese, eggplant caviar with walnut and apple-coriander sauce

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Hausgemachte Tagliolino mit gehobeltem Herbsttrüffel

Homemade tagliolino with shaved autumn truffle

oder/or

Maronenschaumsuppe mit Zimtroutons und Speckdatteln

Cream soup of chestnut Cinnamon croutons and bacon dates

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Gewürz-Belugalinsen und Kartoffelpüree

Zander fillet fried on the skin with spiced beluga lentils and mashed potatoes

oder/or

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Rotkohl und Kartoffel-Grießnocken

Pink roasted Barbarie duck breast on red cabbage and potato semolina dumplings

oder/or

Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Crème von griechischem Joghurt und Kürbiskernöl

Pumpkin risotto with greek yogurt cream and oil of pumpkin seeds

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Schnitte von Lebkuchen und Mohn an geschmorter Rum-Ananas und hausgemachten Zimteis

Slices of gingerbread and poppy seeds with braised rum pineapple and homemade cinnamon 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.