

## Menü

### Amuse Gueule

#### Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

#### **Geflämmte Jacobsmuscheln auf Blumenkohl- Panna Cotta mit Dashi-Aufguss, Ananassalat und Korianderöl**

Flamed scallop on cauliflower panna cotta with dashi infusion, pineapple salad and coriander oil

oder/or

#### **Büffelmozzarella Panna Cotta mit Nektarinen und Tomaten-Aufguss**

Buffalo mozzarella panna cotta with nectarines and tomato infusion

#### Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

#### **Garnelenragout auf Gemüse-Caponata und Orangenschaum**

Prawn ragout on vegetable caponata and orange foam

oder/or

#### **Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander**

Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander

#### Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

#### **Gebratenes Zanderfilet auf Miso Pak Choi und Yuzufrucht-Karottenpüree**

Fried fillet of pike perch with miso bok choy and yuzu-carrot puree

oder/or

#### **Geschmorte Ochsentrüffel auf Rahmwirsing und Topfen-Serviettenknödel**

Braised OX cheeks with creamed savoy cabbage and curd cheese dumplings

oder/or

#### **Risonudel-Risotto mit Gin, Zitronen, Babypinac und Kräuterseitlingen**

Riso noodles risotto with gin, lemon, baby spinach and king oyster mushrooms

#### Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

#### **Dreierlei von der Aprikose**

Three different kinds of apricot

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.**