

Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Geflämte Jacobsmuschel an Mango-Avocadosalat
mit Blutorangenfilets und Shisokresse-Eis**

Flamed Scallop on mango-avocado salad with blood orange fillets and shiso cress ice cream

oder/or

**Gegrillter weißer Spargel an Büffel-Burrata Panna Cotta
mit Buttermilchsud und Estragon-Öl**

Grilled white asparagus on burrata with buttermilk infusion and tarragon oil

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Linguine mit gehobeltem Sommer-Trüffel und frisch geriebenem Parmesan

Linguine with freshly grated summer truffel and parmesan

oder/or

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Garnelenragout

White tomato foam soup with ragout of prawn

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Seeteufelmedaillons auf sautiertem Spinat und Butternusskürbismousseline

Fillet of monk fish on sautéed spinach and butternut pumpkin mousseline

oder/or

Rosa gebratener Lammrücken auf grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Pink roasted rack of lamb on green beans and mashed potatoes

oder/or

Risotto von weißem und grünem Spargel mit Kirschtomaten und Orangenfilets

Risotto of white & green asparagus with cherry tomatoes and Orange fillets

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Topfenmousse auf piemonteser Haselnussbiskuit mit marinierten Erdbeeren

Curd mousse on Piedmont hazelnut biscuit with marinated and strawberries

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 € 75,00

**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.**