

VORSPEISEN

Austern <i>fine de claire</i> auf Plankton-Kaviar mit einer Schalottenvinaigrette (Stück)	5,50€
<i>Crème brûlée</i> mit einer Portwein-Reduktion und Roquefort-Käse mit Rosinen und Selleriestückchen	14€
Unsere Version von einem Salat Caprese	14€
Gratinierte Jakobsmuscheln auf einer Limetten-Sauce Hollandaise an Blumenkohl in verschiedenen Texturen	22€
Cremiges Reisgericht mit mallorquinischen Artischocken, glasiertem Kalbsbries und Thymian-Zitronen-Schaum	17€
Rote <i>Bete-Vichyssoise</i> mit einer Dill-Emulsion	12€

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Bei Niedrigtemperatur gegarte Seezunge auf Safran-Zitronen-Püree, inspiriert an der Müllerin-Art	20€
Tintenfisch vom Grill mit kandierten Pilzen, Meeresfenchel und einem Salat aus grünem Spargel ..	23€
Wolfsbarsch auf Quinoa-Creme, Tintenfisch-Tagliatelle und Erbsen	23€

AUSGEWÄHLTE FLEISCHGERICHTE

Lammlende in einem Mandel-Rosmarin-Mantel auf Mais-Püree und Gemüse Cous-Cous	23€
<i>Chateaubriand</i> auf einer Sinfonie von Röstkartoffeln und Sauce Bearnaise (mind. 2 Personen)	33€

NACHSPEISE

Orangen-Sorbet, Götterspeise mit Amazonas Rum, Toffee und Kaffeepulver	6€
Schokolade mit Leidenschaft	8€
Quarkmousse mit Himbeeren, karamellisierten Mandeln und Apfel-Sorbet	7€
Eine Auswahl unserer feinsten Käsesorten	8€

inkl. MwSt | Glutenfreie