

Mein Menü

Hausgeräucherte Entenbrust mit geschmortem Salat von Chicoree und Radicchio

*

Rote Bete Suppe mit Räucheraal und Sauerrahm

*

Rosa Kalbshälfte mit zweierlei Schwarzwurzel und Gnocchi

*

Feines von der Riesenpapaya mit Tahitivanille-Grießflammerie und Himbeersauce

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Walnüssen und Roquefort 8,00 €

*

Feldsalat mit marinierter Schwarzwurzel und Rote Bete Couscous 10,00 €

*

Gegrillter Octopus mit Romanasalat und Zitrusfrüchten 13,00 €

*

Hausgeräucherte Entenbrust mit geschmortem Salat von Chicoree und Radicchio 12,00 €

*

Consommé vom Perlhuhn mit Blutorangen 8,50 €

*

Suppe von der Schwarzwurzel mit Rotwurstklößchen und jungen Lauch 8,50 €

*

Rote Bete Suppe mit Räucheraal und Sauerrahm 9,50 €

Von Fisch und Fleisch

Glacierter Skrei mit Limonenrisotto und gegrillter Artischocke 21,00 €

*

Gebratener Loup de Mer mit Tagliatelle in Zitronensauce, Spinat und Ofentomaten 23,00 €

*

Knusprige Perlhuhnbrust mit schwarzen Nüssen, Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln 22,00 €

*

Ragout vom Thüringer Wildschwein im Trüffelrahm mit Rosenkohl und Haselnussknödel 22,00 €

*

Rosa Kalbshälfte mit zweierlei Schwarzwurzel und Gnocchi 23,00 €

Vegetarisch

Ravioli von Kürbis und Bergkäse mit glacierten Birnen 16,00 €

*

Gnocchi mit zweierlei Rosenkohl, Schüttelbrot und geflammten Ziegenkäse 16,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

*

Geschmolzener Bergkäse auf Graubrotcrostini mit confierten Tomaten 10,00 €

*

Geschmolzener Brie de Meaux mit Pancetta und Birne im Crepes gebacken 10,00 €

*

Variation von Blutorangen und belgischer Schokolade 12,00 €

*

Crema Catalana mit Grappaeis und Trauben 12,00 €

*

Feines von der Riesenpapaya mit Tahitivanille-Grießflammerie und Himbeersauce 12,00 €