

## Mein Menü

Cremé Brûlée von Meeresfrüchten mit marinierter Königskrabbe und Granatapfelvinaigrette

\*

Steinpilzsuppe mit Estragon und Graubrotcroutons

\*

Short Rib und Flanksteak vom American Beef mit Maronen, Rosenkohl und Kartoffelgratin

\*

Variation von Thüringer Zwetschgen mit kandierten Ingweweis

3 Gänge 39,00 € 4 Gänge 47,00 €

### Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Piemonteser Haselnüssen 8,00 €

\*

Marinierter Feldsalat mit Rote Bete Couscous und Orangen 11,00 €

\*

Rosa Tafelspitz von der Rotbunten Färse mit Zitrusöl und Meerrettich 13,00 €

\*

Cremé Brûlée von Meeresfrüchten mit marinierter Königskrabbe und Granatapfelvinaigrette 15,00 €

\*

Zweierlei Tomatensuppe mit Parmesanchip 10,00 €

\*

Consommé vom Ochsenchwanz mit kleinem Gemüse 9,00 €

\*

Steinpilzsuppe mit Estragon und Croutons 9,00 €

### Von Fisch und Fleisch

Glacierter Isländischer Seesaibling mit Fenchelspinat und Kartoffelpüree 23,00 €

\*

Gebratener Loup de Mer mit Gemüsepanaché im Bouillabaisse Fond und Orecchiette 25,00 €

\*

Lammhaxe Osso Bucco mit Gnocchi 23,00 €

\*

Knusprige Perlhuhnbrust mit Rahmwirsing, Trauben und Rosmarinkartoffeln 24,00 €

\*

Short Rib und Flanksteak vom American Beef mit Maronen, Rosenkohl und Kartoffelgratin 25,00 €

### Vegetarisch

Kürbisravioli mit zweierlei Rosenkohl und Schüttelbrot 17,00 €

\*

Gnocchi und gegrilltes Mittelmeergemüse mit Bergkäse gratiniert 17,00 €

### Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 11,00 €

\*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 11,00 €

\*

Geschmolzener Brie de Meaux mit Trüffel im Crêpe gebacken 13,00 €

\*

Schokoladenpavé mit weißem Schokoladenmousse, Mokka Espuma und Kakaobohneneis 13,00 €

\*

Pochierter Pfirsich im Camparischaum mit Kardamomeis 13,00 €

\*

Variation von Thüringer Zwetschgen mit kandierten Ingweweis 13,00 €