

3-Gänge-Menü

Kalte Kressesuppe

Korallenlinsen / geräucherte Forelle/ Isigny-Creme / Kürbiskerne

Oder

Crunch mit Foie Gras Mousse/ geräucherte Entenbrust/ Rote-Bete-Pickles

Feigen-Würzpaste / Preiselbeeren

+++++

Seehecht / Pancetta

Risotto mit Knollensellerie & Babyleaf-Spinat

Champagner-Emulsion

Oder

Parmentier von Entenconfit / Wintergemüse

Rotweinsauce

+++++

Schokoladen-Crunch / Praliné / Passionsfrucht

Oder

Assoziation Mango / Litschi

Vanillebiskuit / Exotisches Sorbet

29,00 € für 2 Gänge (Vorspeise - Hauptgericht oder Hauptgericht - Dessert)

42,00 € mit Weinauswahl

39,00 € für 3 Gänge ohne Getränke

60,00 € mit Weinauswahl

Mittagskarte

- ❖ Halbgegartter Schwertfisch / hummus von Pastinaken & Limette
Würzpaste aus Apfel / Schalotten / Haselnuss
Mayonnaise mit Sepia-Tinte

16,00 €
- ❖ Carpaccio von der Hirschkuh / Champignon-Rohkost
Preiselbeergelee / Timanoix-Späne
Jus aus den Kochsäften mit Sherryessig & Walnussöl

17,00 €
- ❖ Kürbiscremesuppe
Parmesanemulsion / Croutons

11,00 €
- ❖ Clubsandwich „My Hotel“
Rinderpastrami / Mimosa-Ei / Senfmayonnaise / Tomate / Kopfsalat
Pommes frites

16,00 €
- ❖ Waldpilz-Crunch & Camembert mit Walnüssen
Emulsion mit Haselnussöl & Schnittlauch

17,00 €
22,00 € als Hauptgericht
- ❖ Butternuss, gegrillt / Gastrique mit Walnussessig
Gemüse-Tagliatelle / Parmesan-Crumble / Paprikacoulis

17,00 € 
- ❖ Rindertartar vom Blanc-Bleu-Belge mit gewürfelter Stopfleber
und Trüffelstückchen

18,00 €
23,00 € als Hauptgericht
- ❖ Filet Schellfischfilet „Müllerin“ / Chorizo-Crumble
Zerdrückte Kartoffeln mit Mascarpone & Schnittlauch
Beurre Blanc mit Zitronenzesten & Algen

24,00 €
- ❖ Gebratenes Wildschweinfilet / Knollenzist & Speckwürfel
Mousseline und frittierte Süßkartoffel
Grüne Pfeffersauce

25,00 €

- ❖ Belgisches Entrecote vom Grill € 27.00
Herbstliche Gemüsepfanne / Pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

Desserts

- ❖ Association Assoziation von Zitrusfrüchten / Maronen / Kakaonibs 11,00 €
Grapefruit-Sorbet
- ❖ Vanille-/Schokoladen-Gianduja-Fondant 12,00 €
Passionsfrucht-Gelee
Eiscreme mit Haselnuss- & Praliné-Crunch
- ❖ Café gourmand oder Tee gourmand 11,50 €