

Dreigängiges Menü

Dreierlei aus Schwertfisch / Roter Beete / Granny-Smith-Apfel

Ponzu-Vinaigrette / Rapsöl / Salicorne

Oder

Ciabattina / Pastrami / Burrata-Mousse / Feige / Balsamico

+++++

Seebarschfilet, Mangold mit Knoblauch & Pinienkernen sautiert

Chimichurri / gebratene Gnocchi

Emulsion aus kandierten Tomaten

Oder

Tomahawk aus gebratenem Schweinefleisch

Kartoffelpüree / Ricotta / Tomatenkaviar / Schnittlauch

Pflaumen-Chutney & Balsamico

Porto-Bratensaft

+++++

Schokoladen- / Nussbiskuit

Zitronen- & Brombeercreme

Oder

Gebratener Weinbergpfirsich

Honigkaramell / Schwarze Johannisbeere / Eisenkraut / Crumble

Mandelmilcheis

32,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)

45,00 € mit Weinauswahl

42,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

63,00 € mit Weinauswahl

55,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

82,00 € mit Weinauswahl

À la carte...

Die Vorspeisen

- ❖ Dreierlei aus Schwertfisch / Roter Beete / Granny-Smith-Apfel 18,00 €
Ponzu-Vinaigrette / Rapsöl / Salicorne
- ❖ Ciabattina / Pastrami / Burrata-Mousse / Feige / Balsamico 16,00 €
- ❖ Makrelen Tartar & Daikon Rettich 17,00 €
Jungzwiebeln / Reissessig / Koriander / Raps
Koriander Mayonnaise / Avocado Tempura
- ❖ Entenstopfleber & Weinbergpfirsich in diversen Formen  20,00 €
Weinbergpfirsich Chutney & Schalotten
Weinbergpfirsich Carpaccio & Zitronenthymia
- ❖ Kräuter-Sandplätzchen  17,00 €
Pastinaken Hummus / Mandeln
Kandierter Porree / Pastinake
Öl von geräuchertem Paprika / Granny-Smith Apfel

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*


Vegetarisches Hauptgericht


- ❖ Offener Raviolo 18,00 €
Mangold / Karotten / Pfifferlinge / Kürbisöl
Noailly Prat Sauce & Koriander

Fischgerichte

- ❖ Seebarschfilet, Mangold mit Knoblauch & Pinienkernen sautiert 27,00 €
Chimichurri / gebratene Gnocchi
Emulsion aus kandierten Tomaten
- ❖ Tournedos von gebratenen Lachs / Fenchel 26,00 €
Herzmuscheln / Scampi / Grenaille kartoffeln
Knoblauch Croûtons
Krustentiercreme mit Pastis


Fleischgerichte

- ❖ Tomahawk aus gebratenem Schweinefleisch 25,00 €
Kartoffelpüree / Ricotta / Tomatenkaviar / Schnittlauch
Pflaumen-Chutney & Balsamico
Porto-Bratensaft
- ❖ Gebratene Entenbrust / Pastinaken Mousseline 27,50 €
Pfifferling Ragout / Haselnüsse / Speck
Dauphine-Kartoffeln
Haselnussöl Brühe
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind  35,00 €
Herbstgemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

 *Spezialität unseres Chefs Lionel*

Desserts

- | | |
|--|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 13,00 € |
| ❖ Schokoladen- / Nussbiskuit
Zitronen- & Brombeercreme | 11,00 € |
| ❖ Gebratener Weinbergpfirsich
Honigkaramell / Schwarze Johannisbeere / Eisenkraut / Crumble
Mandelmilcheis | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas / Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis |  12,00 € |
| ❖ Cheesecake mit Quark und Limettenschalen
Rund um die Johannisbeere | 12,00 € |
| ❖ Café gourmand oder Tee gourmand | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Kindermenü

Käsekrokette „Chimay“ / junger Blattsalat / Ardenner Schinken

oder

Wraps Räucherlachs / Isigny-Creme / Kopfsalat

+++++

Fish & Chips

oder

Gebratene Hähnchenbrust / Pommes frites / Kompott / Fleischsaft

+++++

Duo aus Sorbets oder Eiscreme

oder

Brownies mit Haselnüssen & Vanilleeis

25,00 € für 3 Gänge, ohne Getränke

18,00 € für 2 Gänge ohne Getränke

Dieses Menü ist für Kinder unter 12 Jahren bestimmt.