

Menu I

Kürbissüppchen mit mariniertem Kalbstafelspitz
Zanderfilet mit Kräuterkruste auf weißen Coco-Bohnen und Speckschaum
Perlhuhnbrust auf Champignon-Kräuter-Risotto
Dessert Ihrer Wahl (s. nachfolgende Dessertauswahl)

Preis: 42 €

Menu II

Lachs im Brickteig (kurz gebraten) auf Kohlrabi-Soja-Koriander-Salat
Jakobsmuscheln auf Steckrübenpüree und Estragonschaum
Angeräucherte Entenbrust mit gefülltem Wirsing und Orangen-Honig-Jus
Dessert Ihrer Wahl (s. nachfolgende Dessertauswahl)

Preis: 52 €

Menu III

Thunfischtartar mit Ziegenkäsecreme
Seeteufel mit marokanischer Kruste und Blumenkohlcreme
Basilikumsorbet
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Rotweinschalotten und Topinambourgratin
Dessert Ihrer Wahl (s. nachfolgende Dessertauswahl)

Preis: 62 €

Dessertauswahl:

Griesflammerie mit heißen Sauerkirschen und Cassissorbet
oder

Mohnkuchen mit Rumpflaumen und Lebkucheneis
oder

Schokoladen-Nuss-Kuchen mit gebranntem Mandeleis und Glühweinschaum

Das Menu I bieten wir Ihnen auch gerne inklusive Aperitif, Wasser, jeweils einen Weiß- und Rotwein sowie einen Espresso zum Pauschalpreis von 78 € an.