

Advents-Gaumenfreuden

Menü

Carpaccio vom gelbflossen Tuna

Avocado Sesam-Mohn-Sashimi, Mango, Wasabieis

29

oder

Duett vom hausgeräuchtem Lachs und mariniertem Saibling

Meerretticheis, Dillsenfauce, Toast und Butter

28

Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit Thaicurry und Rahmhaube

15.50

Entenleber gebraten auf Pflaumen-Tartatin

43/ 85

oder

Kanadischer Hummerschwanz gratiniert „Thermidor“

Butterreis

43 / 85

Kalbs-Backe 20 Stunden im Merlot geschmort

Marktgemüse, Trüffelkartoffelstock

64

mit Périgord-Tüffel 95

oder

Rindsfiletmédailon „Maggia“

Maggia-Pfefferkruste, Pfeffer-Whiskysauce, Marktgemüse, Butterreis

64

oder

Seezungenfilet gebraten an Safran-Noillypratsauce

Butterreis Blattspinat

52 / 66

Assortierter Käseteller

18.50

oder

Hüftgold

Honig-Joghurteis mit frischen Früchten ausgarniert

19.50

4-Gang Wahl-Menü 125

4-Gang Wahl-Menü mit Weinbegleitung 175

5-Gang Wahl-Menü 150

5-Gang Wahl-Menü mit Weinbegleitung 210