

Advents-Gaumenfreuden

Menü

Carpaccio vom gelbflossenen Tuna

Avocado Sesam-Mohn-Sashimi, Mango, Wasabieis
29

oder

Duett vom hausgeräuchtem Lachs und mariniertem Saibling
Meerretticheis, Dillsenfsauce, 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

Rindsfiletmédaillon „Maggia“

Maggia-Pfefferkruste, Pfeffer-Whisksauce, 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