



Empfehlungen

16.09.2021 – 17.09.2021



VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe

Gebeizter Lachs, Kürbiskerne, Kürbiskernöl / € 9,50

Jakobsmuschel

Mais, Purple Curry, Karotte, Orange / € 13,90

HAUPTGERICHTE

Entrecôte & Rotschwanzgarnele

Kürbispuée, Pfifferlinge, Rote Bete / € 29,00

Filet vom Adlerfisch

Kürbisrisotto, Beurre Blanc, Kirschtomate,
grüner wilder Spargel / € 22,90

Filet vom Wildschwein

Getrüffeltes Selleriepuée, Kartoffel, frisch gehobelter Trüffel, Walnuss / € 28,50

Große Gnocchi

mit Trüffel gefüllt, cremige Trüffelsauce,
frisch geriebener Trüffel, Sonnenblumenkern-Krokant,
Parmesanschaum / € 19,50

DESSERT

Schmandmousse

Zwetschgenkompott, Vanilleeis / € 8,50

Sorbet-Variation

eine Auswahl an hausgemachten Sorbets,
Sonnenblumenkern-Krokant / € 8,90

„5-Gänge-Überraschungsmenü vom Chefkoch“ / € 69,00

Unser Chefkoch Bastian Sievert verwöhnt Sie mit einem außergewöhnlichen und kreativen Menü.

Lassen Sie sich überraschen!

Selbstverständlich können Sie zuvor anmerken, was Sie nicht mögen oder auch eventuelle Allergien kommunizieren.