

🍷 Feinschmeckermenü 🍷

Carpaccio von bunter Beete
mit Himbeer - Walnuss Dressing,
karamellierte Walnüsse und Ziegenfrischkäse 21.80

🍷🍷🍷

Hummerschaumsuppe mit Krustentiereinlage 16.00

🍷🍷🍷

Hausgemachtes Cassissorbet 4.00

🍷🍷🍷

Rosa gebratener Lammrücken
mit geschmortem Frühlingsknoblauch,
an einer Thymianjus,
Ratatouille, grüne Bohnen
und Salbei- Kartoffelgnocchi 48.00

🍷🍷🍷

Weißer Mousse au chocolate von der Valhrona Schokolade
und Kokos – Panna Cotta
mit Blutorange 14.00

Menüpreis 96.00