

Menu 49 €

Gruß aus der Küche
Zakouskis



Weisse Spargelcrème mit Tomatensalsa, Gandaschinken und Basilikumöl
Crème d'asperges blanches, salsa de tomate, jambon de ganda et huile au basilic



Makis von geräuchertem Lachs mit Sesam, Wasabi und Blätterteig
Makis au saumon fumé et sésame, wasabi et pâte feuilletée



Sorbet



Wachtelbrüstchen mit Sauterne-Sirop de Liège-Sauce,
Dörrobst-Trauben Confit, Selleriemoussline
Suprêmes de caille, sauce au sauterne et sirop de Liège,
confit aux fruits secs et raisins, mousseline de céleri rave



Eierlikörcreme mit weißer Schokolade, Himbeergel und Zitronengraseis
Crème à la liqueur d'œuf et chocolat blanc, gel de framboise et glace à la citronelle



Menu 59 €

Gruß aus der Küche
Zakouskis



Hummerpannacotta mit einer Krokette von Nordseekrevetten
Panna Cotta d'homard et croquette aux crevettes grises



Gebratenes Zanderfilet, Spargel-Rhabarber-Salat, Weißweinschaum
Filet de sandre poêlé, salade d'asperges et rhubarbe, écume au vin blanc



Sorbet



Lammcarré im eigenen Jus aromatisiert mit Lavendel und Honig,
Mille-Feuille von der Kartoffel, Bohnen im Speckmantel
Carré d'agneau dans son propre jus aromatisé au lavande et miel,
mille-feuille de pomme de terre, haricots au lard



Eierlikörcreme mit weißer Schokolade, Himbeergel und Zitronengraseis
Crème à la liqueur d'œuf et chocolat blanc, gel de framboise et glace à la citronelle

Mit einer regionalen Käseauswahl + 11€, anstelle der Nachspeise + 5€
Avec une sélection de fromages regionale + 11€, à la place du dessert + 5€