



Menü

je Gast 79,00 €

Vorspeisen Station im Wintergarten

- „Caesar Salad“ Romanasalatherzen mit cremigem Parmesandressing, Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenbrust
- Auswahl von drei verschiedenen Baguetten mit Salzbutter und Kräuterquark

Bitte suchen Sie sich zwei Gerichte aus.

Jedes weitere wird mit einem Aufpreis von 6,00 € pro Person berechnet.

- Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit Beurre Blanc und schwarzem Trüffel
- Tatar vom Nordschwarzwälder Weiderind mit eingelegten Essiggemüse, grobe Senfcreme und Focaccia
- Gebeizter Glen Douglas Lachs mit Roskoff Zwiebeln, Wakame Algensalat, Wasabicreme, Reischip und Korianderkresse
- Thunfisch Tataki mit Soja Lack mit Papaya Salat, Sesam, Friséesalat und Yuzu Vinaigrette
- Cremige Burrata mit buntem Tomatensalat, Focaccia Würfel, Rucola-Pesto, Pinienkerne und altem Balsamico

Zwischengericht serviert

Bitte suchen Sie sich ein Gericht aus.

Eine vegetarische oder vegane Variante bieten wir Ihnen aus der zum Zeitpunkt aktuellen Abendkarte an.

- Konfiertes und leicht geräuchertes Seesaiblings Filet auf einem cremigen Brunnenkresse-Risotto mit Pinienkernschmelze, knusprigem Brotchips und Noilly Prat Beurre Blanc
- Krosses Adlerfischfilet auf cremigen Graupen mit jungen Erbsen, roten Zwiebeln und Chorizoschaum

Hauptgericht serviert

Bitte suchen Sie sich ein Gericht aus

Eine vegetarische oder vegane Variante bieten wir Ihnen aus der zum Zeitpunkt aktuellen Abendkarte an.

- Kalbsrückensteak mit Pilzen der Saison, Kräuter-Serviettenknödel, geschmorte Urkarotte, Rauchmandel-Crumble und Schalotten-Jus

Alternativ Hauptgang + 8,00 €

- Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit zweierlei vom Brokkoli, Rotweinschalotten und Kartoffel-Blättertergeschnitte und Rauchmandel-Crumble

Dessert als Station aufgebaut

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Gerichten.

Jedes weitere wird mit einem Aufpreis von 4,00 € berechnet.

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
- Buttermilchmousse mit Erdbeersalat und Schokolade-Mandelcrumble
- Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade mit Himbeeren und Salzkaramell-Sauce
- New York Cheesecake mit Blaubeeren und Butterkekscrumble
- Schokoladentarte mit Tonkabohnen Ganache, Ananasragout und gerösteten Pekannüsse
- Früchteplatte der Saison
- Hausgemachtes Schokoladenparfait mit weißer Schokolade, saisonale Früchte und Mandelcrunch
- Panna Cotta Macchiato mit eingelegten Kirschen und Amarettinicumble

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten.

Aufgrund der Preisentwicklung und Marktsituation kann es zu Lieferschwierigkeiten einzelner Rohstoffe und Produkten kommen. Wir sind bemüht die angebotenen Speisen zu servieren. Sollte es zu Lieferproblemen und erheblichen Preissteigerungen kommen informieren wir Sie umgehend und besprechen Alternativen mit Ihnen. Wir behalten uns gegebenenfalls eine Preisanpassung vor.