

Aktuelles Menü

Amuse Gueule

Ein kulinarischer Willkommensgruß aus unserer Küche

Thunfischcarpaccio

Sojagelee / Yuzuluft / Avocado-creme / Sesamcrumble / Radieschen

Kürbis-Kokos-Suppe

Chili-Tomatengel / süß-saurer Kürbis / karamellisierte Kürbiskerne

Saibling

Blumenkohlpüree / Krustentierschaum / Schmortomaten /

Blumenkohl-Couscous

Dry Aged Rinderfilet

Steckrübenconfit / Babypinac / Dauphine-Kartoffeln / Rotweinsauce

Exotiksorbet

Vanillemousse / Schokoladenschwamm / Ananas-

Mango-Chutney / Schokoladenganache

5-Gang-Menü: € 149 pro Person