

FISCHWOCHEN

AB FREITAG, 16.02.2024
BIS FREITAG, 01.03.2024

GILLARDEAU-AUSTERN

Chester Brot
Petersilien-Vinaigrette
mit Ingwer und Koriander
Tagespreis / St.

MEERFORELLE IKE JIME

Mandel-Vinaigrette
Avocado
Zitrone
16 €

HUMMERSCHAUMSUPPE

Karotten - Vanille Chutney
Bayerische Garnele
15 €

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

Limetten Ahornsirup Vinaigrette
Blumenkohlflan
gerösteter Buchweizen
18 €

ATLANTIK SEETEUFEL

Spinat Beurre Blanc
Traube-Walnuss-Ragout
Roquefort
Gnocchi
31 €

BE MY VALENTINE

SEEFORRELLE IKE JIME

Schwarzwurzel
Perigord-Trüffel
Orangensorbet

JAKOBSMUSCHEL

in der Schale
Spinat
Krustentier Hollandaise

FILET WELLINGTON

Sauce Barrique
Topinambur
geschmorter Lauch

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

Honig-Schmandeis
Ananasragout
Sekt Sabayone

4 Gang Menü 85 EUR

3 Gang Menü (ohne Jakobsmuschel) 70 EUR



MENÜ

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

Limetten Ahornsirup Vinaigrette

Blumenkohlflan

gerösteter Buchweizen

18 €

TATAR VON DER BUNDMÖHRE

Crème fraiche

Senfkaviar

14 €

KALBSTAFELSPITZ

Schnittlauch-Meerrettichsauce

Kartoffelmousseline

Rote Bete Salat

28 €

EXOTIC DREAM

karamellierte Banane

geschmorte Ananas

Mangosorbet

13 €

4-Gang Menü 68 €

3-Gang Menü (ohne Möhre) 57 €

SUPPE & VORSPEISEN

ERBSENSCHAUMSUPPE

Wildkräuter Tortellini

Williams Birne

12 €

WINTERLICHER BLATTSALAT

Granatapfel Vinaigrette

geflämmer Ziegenkäsetaler

Granatapfelkerne

13 €

TATAR VON DER BUNDMÖHRE

Crème fraiche

Senfkaviar

14 €

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

Limetten Ahornsirup Vinaigrette

Blumenkohlflan

gerösteter Buchweizen

18 €

RINDERTATAR

Bio Eigelb

Sardelle

Bauernbrot

16 €

HAUPTSPEISEN

KALBSTAFELSPITZ
Schnittlauch-Meerrettichsauce
Kartoffelmousseline
Rote Bete Salat
28 €

STEAK
vom Charolais
Morchelrahmsauce
Kräuterschupfnudeln
34 €

FILET
vom Landuro Schwein
Rotweinzwiebelkruste
Thymian Madeira Sauce
Rahmschwarzwurzeln
Dauphinekartoffeln
29 €

NORWEGISCHER SKREI
Noilly Prat Schaum
Nordseekrabben
Kürbissturm
31 €

ZITRONENGNOCCHI
vegetarisch
Karottenjus
wilder Blumenkohl
Zatar Gewürz
25 €

DESSERTS

KALT UND FRUCHTIG
2 Kugeln Sorbet oder Eis nach Tagesangebot
6 €

SEKTSORBET
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen
8 €

GRÜNE MILCHSCHNITTE
karamellierte weiße Schokolade
Williams Birnen Sorbet
12 €

EXOTIC DREAM
karamellierte Banane
geschmorte Ananas
Mangosorbet
13 €

DESSERT CUVÉE
Crème Brûlée
lauwarmer Schokoladenkuchen
Blutorangensorbet
15 €

KÄSEAUSWAHL
vom Maitre Affineur Waltmann
Früchtebrot und Chutney
15 €

EMPFEHLUNGEN

GENIESSEN SIE UNSER FISCHMENÜ!
vom 16.02.2024 bis 01.03.2024

OSTERMENÜ
am Ostersonntag, 31.03.2024 ab 17 Uhr