

Gourmet Mittag

ZEIT FÜR WAS GUTES

Vorspeise

Bio Lachs

Norwegen

GEBEIZT | ROTE BETE | LIMETTEN MAYO | COUS COUS

ODER

Kürbis & Muschel

SCHAUMSUPPE | PFAHLMUSCHEL | KERNÖL

Hauptspeise

Rosa Rücken

Zotter | St. Magdalena

ENTRECÔTE | ROTE GARNELE | POLENTA | KAROTTE

ODER

Raubfisch

Zanderfilet

SÜSSKARTOFFEL | SENFKOHL | RIESLINGSCHAUM

Nachspeise

Birne & Vanille

BIRNEN TARTE | EIS | CREME | SÜSSE BRÖSEL

ODER

Käse Variation

Frankreich | Schweiz

MORBIER PETIT SAPIN | ASCHEKÄSE | HALBHART | 60 TAGE GEREIFT
TÊTE DE MOINE | MÖNCHSKOPF | GESCHABT | 2 MONATE GEREIFT
LIVAROT | WEICHKÄSE | ROTKULTUR | 3 WOCHEN GEREIFT

3-Gänge Menü

54 | PERSON

Zwischengang gefällig?

gerne servieren wir Euch
einen vierten Gang als
Überraschung

AUFPREIS PRO PERSON | 12

WEIN ODER ALKOHOLFREIE
GETRÄNKEBEGLEITUNG

3 Proben | 27

4 Proben | 35