

Edle Produkte für Feinschmecker

Vorspeisen

Gebratene Entenstopfleber Geschmorter Pfirsich an Thymian und Jus	32.00€
Jakobsmuscheln an Passionsfrucht Mango Gelee an Farben des Gemüsegartens	25.00€

Aus Meeren & Flüssen

Pollackfilet und Wakamé Algen Erbsen aus dem Garten und Schaum vom „Black Pearl“ Curry	34.00€
Filet vom Petersfisch und Gemüse - Kokosnuss Consommé Spinat an Muskatblüte und würzige Tempura-Gemüse	35.00€

Fleischgerichte

Filet Mignon vom Lamm, Kräuter Craquelin Karotten, Morcheln und Knoblauch Jus	36.00€
Angus Rinderfilet Erbsen, geschmorter Lauch und zweierlei Textur vom schwarzen Sesam	38.00€

Unser Fleisch stammt aus der EU

Unsere Käseauswahl

Käseplatte Mit frischen und affinierten Sorten vom Maître Tourrette	16.00€
---	---------------

Desserts (15.00€)

Melone, Erdbeeren und Espuma vom Ziegenkäse Melonenkaviar und dessen Sorbet, Gelee von der Minze	
Himbeeren und Pistazien Biskuit Weiße Schokolade gefüllt von leichter Mousse und frische Himbeeren	
Dessert aus dem Gemüsegarten Kandierte Tomaten aller Farben an Thymian, Mascarpone Creme an Pfeffer und Basilikum Sorbet	

Menüs

Erstellen Sie Ihr Menü aus der Speisekarte

- 3 Gang Menü	55 €
Eine Vorspeise, ein Hauptgericht (Fleisch oder Fisch), eine Käseauswahl oder ein Dessert	
- 4 Gang Menü	74 €
Eine Vorspeise, ein Fisch Gericht, ein Fleisch Gericht, eine Käseauswahl oder ein Dessert	
- Aufpreis für Käseauswahl (3 Käsesorten)	11 €