



MENÜAUSWAHL

von unserem Küchenchef Benedikt Arps
Januar bis März 2025

Aufgrund Ihrer Personenanzahl bitten wir Sie im Voraus um die Auswahl eines einheitlichen Menüs.

Bitte teilen Sie uns die Anzahl der Vegetarier mit, wir passen das Menü dementsprechend an.



MENÜ I

Norwegischer Lachs

Avocado | Limettencreme | Rosa Pfeffer

*)1/3/7/9

~

Weißer Tomatensuppe

Basilikumschaum

*)7/9

~

Knuspriger Schweinebauch

Senfjus | sautierte Kohlsprossen | Kartoffelkräpfen

*)1/4/7/9/10/11

~

Haselnusstorte

Nougatschaum | Zitronenmelisse-Parfait

*)1/2/4/7

3 Gang Menü (ohne weiße Tomatensuppe) – 76 Euro

4 Gang Menü – 89 Euro

MENÜ II

Croustillant von der Garnele

Karotten-Ingwer Kompott | Bisque

*)1/3/4/5/7/10

~

Orecchiette

Kürbis | Salbei | Roquefort

*)1/4/7

~

Kalbsbrust

Trüffelrahmsauce | Schwarzwurzel | Thymian-Polenta

*)4/7/9/10/11

~

Geliertes Apfelsüppchen

Mandelkuchlein | Kirschsorbet

*)1/4/7/8/9

3 Gang Menü (ohne Orecchiette) – 89 Euro

4 Gang Menü – 114 Euro

MENÜ III

Mariniertes Wurzelgemüse

Wachtelei | Nussbutter-Vinaigrette

*)1/4/7/9/10

~

Geflügelessenz

Spinat-Ricotta Ravioli | Wurzelgemüse

*)1/4/7/9/10

~

Heilbutt

Safranschaum | Linsenragout | Blumenkohl

*)3/4/6/7/9/10

~

Dunkle Schokolade

Cassis | Kaffeeis

*)1/4/7/9

3 Gang Menü (ohne Geflügelessenz) – 79 Euro

4 Gang Menü – 93 Euro

*) Unsere Allergenen Liste: 1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesam, 13 Soja, 14 Weichtiere, 15 Mandel

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, pro Person sowie inkl. der gesetzlichen MwSt.
-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-