

## Menü I

Süß-saurer Chicorre,  
rosa gebratene Entenbrust und Walnussdressing

\*

Geschmortes Rinderbäckchen an Sherryglace,  
junge Karotten, Selleriemousse und Kartoffelkrapfen

\*

Variation von der Schokolade  
(Brownie, Mousse, Ganache)

39,00 €

## Menü II

Jakobsmuschel auf geschwenkten Gemüwestreifen,  
Safranespuma

\*

Filet vom Schwein im Serranomantel und Zwiebelkonfit,  
gebratener Sesambrokkoli und Tagliatelle

oder

Zander aus der Donau, kross gebraten,  
Meerrettichschaum,  
gebratener Sesambrokkoli und Risotto

\*

Vanilleparfait mit Limette,  
Rote Beete-Crumble

Fleisch 37,50 €

Fisch 40,00 €

## Menü III

Tomaten-Curry-Cremesuppe  
mit Garnele und Kresse

\*

Rinderfilet aus der Salzkruste, Portweinsauce,  
Erbsencreme, glaciierter Parika und Macairekartoffeln

\*

Joghurtcreme an Aprikosenchutney  
und hausgemachten Mini-Muffin

42,50 €

## Menü IV

Hausgebeizter Lachs an Zitronen-Gurken-Salsa,  
kleines Salatbouquet  
\*

Kraftsuppe von der Maispoularde  
verfeinert mit Sherry  
und Gemüsestreifen  
\*

Rosa gebratener Lammrücken an Rosmarinsauce,  
grüne Bohnen und Gratin  
\*

Variation von der Schokolade  
(Brownie, Mousse, Ganache)

45,50 €

## Menü V

Rote Beete Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel  
und Zwiebelvinaigrette  
\*

Essenz vom Spitzwegerich  
\*

Sanft gegartes Kabeljaufilet an Brennesselbutter,  
Wurzelgemüse und Kartoffel-Karotten-Püree  
\*

Heidelbeercreme auf Saucenspiegel  
und Beerenauswahl

42,50 €

## Menü VI

Räucherlachs an lauwarmen Pastinaken-Kartoffel-Salat  
und Sanddornkonfitüre  
\*

Gazpacho mit Minze und Ziegenkäse  
\*

Surf and Turf

Duett von sousvide gegarter Kalbstafelspitz und Oktopus,  
geschwenkter junger Lauch und Sepialinguine  
\*

Hagebuttenmousse mit Holunderbeerenkaltschalte

47,00 €