

Menüauswahl

Amuse Gueule

* * *

Asiatische Vorspeisen Variation von Lachs,
Garnele und Huhn

* * *

Paprikaessenz mit Basilikumschaum und
Pecorino Chip, dazu grüner Spargel gebraten auf
Ziegenkäse-Creme

* * *

Pochierte Schnitte vom Kingklip Fischfilet an
glasiertem Gemüse, gegrillte Ananas Spalte und
gepickeltem Rettich auf Safran-Sauce

* * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Portweinjus,
Zuckerschoten und Staudensellerie, mit confierte
Tomaten, Nashi Birne und Kräuterseitlinge,
dazu Süßkartoffelpüree,
dekoriert mit einem Chip und Erbsenkresse

* * *

Himmlische Dessertvariation
„Feuerwerk des süßen Geschmacks“

Mittwoch, den 31.12.2025

