



CARTE BLANCHE

Genussmomente

Auftaktmoment

klare Traum-Rinderconsommé ^{6,H,C}

ehrlich und kräftig, Gemüse grob, fein im Geschmack

Petersilie in weiß ^{5,6,A,h}

aufregend aufgeschäumt, samtig und überraschend serviert

Unsere Suppen servieren wir mit frischem hausgebackenen Brot.

Blätterkleid

feiner Blattsalat mit goldig karamelisierter Birne ³

frischer Blattsalat umhüllt von warmer Süße - ein leichtes Gericht mit raffiniertem Charakter

Main Stage

die große Peripetie

Boeuf Bourguignon ^{6,9,11,A,H,L,D}

ein französischer Spitzenklassiker modern interpretiert, zartes Rindfleisch an Wurzelgemüse und zart schmelzenden Fondant Kartoffeln

Zartes Kabeljaufilet an Wirsing-Limetten Soße ^{5,6,A,B,H,D}

dazu ein cremiges Selleriepüree und winterliches, ofengebackenes Gemüse

Marinierte & knusprig geröstete Blumenkohlrosen ^{5,6,A,C,D}

verfeinert mit einer buttrig-cremigen Beurre Blanc und dazu Kartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet ^{3,G}

in Begleitung von frischem Blattsalat und goldig karamellisierter Birne, warm im Geschmack



CARTE BLANCHE

das Finale

kreative Genusshöhepunkte

halb karamalisierte Birne ^{3,5,A,F}

dazu Walnuss und Vanilleeis

Etagere im Glas ^{3,9,A,D}

hausgemachter Crumble, Vanillecreme und Mangopüree

Tartufo ^{5,9,A,J}

italienische Eisspezialität mit Zitronenkern und Schokolade



CARTE BLANCHE

Menü Auswahl

Auftaktmomente

klare Traum-Rinderconsommé ^{6,H,C}

ehrlich und kräftig, Gemüse grob, fein im Geschmack

Petersilie in weiß ^{5,6,A,h}

aufregend aufgeschäumt, samtig und überraschend serviert

Unsere Suppen servieren wir mit frischem hausgebackenen Brot.

die große Peripetie

Boeuf Bourguignon ^{6,9,11,A,H,L,D}

ein französischer Spitzenklassiker modern interpretiert,
zartes Rindfleisch an Wurzelgemüse und zart schmelzenden
Fondant Kartoffeln

Zartes Kabeljaufilet an Wirsing-Limetten Soße ^{5,6,A,B,H,D}

dazu ein cremiges Selleriepüree und winterliches,
ofengebackenes Gemüse

Marinierte & knusprig geröstete Blumenkohlrosen ^{5,6,A,C,D}

verfeinert mit einer buttrig-cremigen Beurre Blanc und
dazu Kartoffeln

kreative Genusshöhepunkte

halb karamalisierte Birne ^{3,5,A,F}

dazu Wallnuss und Vanilleeis

Etagere im Glas ^{3,9,A,D}

hausgemachter Crumble, Vanillecreme und Mangopüree

Tartufo ^{5,9,A,J}

italienische Eisspezialität mit Zitronenkern und Schokolade