



Unsere heutigen Empfehlungen

Entenstopfleber-Terrine hausgemacht mit feinem Chutney 22,00
inklusive eines Glases 4 cl Sauternes 27,00



Tunfisch Tatar, Mango Chutney, und Kaviar vom Algen 18,00



Ravioli von der hausgemachten Entenstopfleber
mit in altem Portwein confierte Schalotten 19,00



Steinbuttfilet, Parmesan Risotto
Krustentiersauce, Gemüse Julienne 38,00



Seeteufel Medaillons, Sauce Nimoise, Orangen-Fenchel und Safran Kartoffeln 35,00



Lammkarree, Thymianjus, Boulangère Kartoffeln, und Gemüse Julienne 35,00



Rinderfilet Rossini, mit Trüffeljus, Boulangère Kartoffeln, und Gemüse Julienne 45,00

