

Recommandation

*Mosaik von roh marinierten Chioggia Bete
und Tempura-Jakobsmuscheln, Räucheraal - Gurken-Tatar,
Forellenkaviar auf geschlagenem Meerrettich-Sauerrahm*
23,50 €

*Kaisergranat-Bisque
mit Staudensellerie und Pilgermuscheln*
18,50 €

*Kalbsfilet-
Tranchen vom Kalbsfilet mit Majoran-Estragon-Kräutern
gebraten, sautierten Steinpilzen, Zuckerschoten-Püree, Petersilienwurzel-
Mousse, an leichter Armagnac-Weintrauben-Senf-Sauce*
34,50 €

*Filet vom schwarzen Heilbutt
mit Rosa Pfeffer-Zitronen-Basilikum-Aromen braisiert,
Blumenkohlflan, Calmeretti-Risotto und Muschelsud*
28,50 €

Dessert

*Gateau
von Brombeer-Mousse und Pistazien*
14,50 €