

Chefs Menü

Amuse gueule

☆☆☆

*Skandinavisch mariniertes Fjordlachs mit Dillcreme
und Beete Salat*

*Scandinavian marinated fjord salmon with Dillcreme and beetroot
salad*

☆☆☆☆

*Auf der Haut gebratenes Filetstück vom Island Rotbarsch
mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienschaum*
*Pan fried fillet of iceland redfish with salsify vegetables
and parsley foam*

☆☆☆☆☆

*Sous vide gegarter Kalbsrücken mit Pfifferlingen,
Kartoffeltaler und aufgeschäumte Gänseleber Sauce*
*Sous vide cooked veal with Chanterelles, macaire potatoes
and whipped foie gras sauce*

☆☆☆☆

Chef's Johannisbeertörtchen
Chef's red currant Tart

€ 35,00 p.P.

*Bitte haben Sie Verständnis, dass dieses Angebot täglich nur in begrenzter Menge verfügbar
ist und die letzte Bestellung um 20.00 Uhr aufgegeben werden kann.
Viel Vergnügen!*

*Please note that this offer is only available in limited quantities
on a daily basis and the last order has to be placed at 8.00 pm. Try and enjoy!*