

Chef Menü

Amuse gueule

☆☆☆☆

*Feines Risotto mit gebrannter Gänseleber
und Pedro Ximenex Reduktion*

Delicate risotto with baked foie gras and Pedro Ximenex reduction

☆☆☆☆☆

*Sous Vide gegarter Filetstück vom Island Kabeljau
mit grünen Spargel, Chorizo, Beurre blanc und Dill Öl*

*Sous vide cooked piece of filet of the Iceland cod
with green asparagus, chorizo, beurre blanc and Dill oil*

☆☆☆☆

*Rosa gebratenes Filet vom Milchkalb mit Steinpilze,
Portweinreduktion und Süßkartoffel Polenta*

*Pink Roasted fillet of veal with porcini mushrooms,
Port wine reduction and sweet potato polenta*

☆☆☆

*Parfait von schwarzen Johannisbeeren
Black currant Parfait*

29.90 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!*