



Menü « Gastronomie »

Beispiel für ein 3 Gänge-Menü zu 89 € pro Person
ein 4 Gänge-Menü zu 105 € pro Person
einzigartiges Menü für alle Gäste

Vorspeise

gebrannte Kaisergranate und Jakobsmuschel mit Pomelos, Mango, Koriander

oder

Doradenfilet-Tartar mit Mango und Vanille-Dressing

oder

Enteleber Raviolis in Steinpilze Brühe und Poree Fondue

Hauptspeise

Saltimboccas von Steinbuttfilet im Schincken Mantel, mit Salbei, getrockneten Tomaten, cremige Kartoffel Purée

oder

Wolfbarsch mit gebrannten Scheiben von 'alten' Gemüsesorten, Weißwein Kräuter Soße

oder

gebranntes Seeteufelfilet mit Morcheln, in cremiger Weißwein-Soße, vénéré Reis

oder

Wachtelbrust mit Pfifferlingen und Weintrauben, Muskat Sauce, Fetuccini

oder

Lammkarree im Kräuter Mantel, Kartoffel mit Olivenöl , Tian von mediterranen Gemüsen, Lammjus

Nachspeise

Champagner Sabayon mit rote Beeren

oder

Soufflé Grand Marnier, mit Orangenschalen

oder

Valrhona Schokolade Torte mit knusprigem Pralin , crème anglaise (Vanille Soße)