



Vestibül

Menu du Chef

Feige & Ricotta

mit Thymian-Honig, Lardo und Pekannuss

Filet vom Waller

mit Schnittlauch-Erdäpfel Creme & Erbsen

und/oder

Rostbraten vom Angus Rind

dazu frische Steinpilze & Pilz-Ravioli

Mille-feuille von Mirabellen

mit gebackener Mirabelle & Eis

3 gängiges Menü 55

3 gängiges Menü ohne Dessert 61

4 gängiges Menü 69

+ Gedeck 3,90

*Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über
Allergene in unseren Speisen.*