

## **5 Gänge Menü**

Blattsalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren, karamellisierten Wallnüssen und Honigvinaigrette

\*\*\*

Kräuterschaum-Süppchen

\*\*\*

Lachs-Tartar mit Kräuter-Crostinis

\*\*\*

Kalbssteak mit Kartoffelgratin, Saison-Gemüse und Morchel-Rahm-Sauce

\*\*\*

Variation vom Schokoladen-Mousse

**ca. 45.-**



## **7 Gänge Menü**

Carpaccio vom Thunfisch mit Rettich-Salat, Sojabohnen, geeister Mango und Wasabi-Mayonnaise

\*\*\*

Karotten-Orangen-Süppchen mit Entenspiess

\*\*\*

Geräuchertes Rinds-Tatar mit Kartoffel-Chips, Wachtelei und scharfem Rellish

\*\*\*

Gebratene Jakobs-Muschel mit Nordsee-Krabben, Parma-Chpis und Beurre-Blanc

\*\*\*

Rücken vom Iberico-Schwein mit Tortilla, Pimentos del Patron und Sherry-Jus

\*\*\*

Dessert Surprise

\*\*\*

Käse-Sufflé mit dunklem Feigen-Senf

**ca. 55.-**

