



Menu-Vorschlag

Vorspeise

Tatar vom Yellowfine Thunfisch
Avocado/ Mango / Wakame
oder
Gegrillte Wachtel
Getrüffeltes Bohnensalat/ Himbeervinaigrette/ Champignon

Zwischengänge

Egg- Benni
Sommer-Trüffel / Parma-Schinken/ Blattspinat/ sc. béarnaise
mit
+ 25g Osietra-Kaviar +70€
oder
Flüssige Parmesan-Ravioli
Cremespinat und Sommertrüffel
oder
gebackener Maine Lobster
Kompott von der San Marzano Tomate/ weißer Tomatenschaum

Sorbet

Granite und Sorbet von der Gartengurke
angegossen mit Belvedere Organic Vodka

Hauptgang

Kroß gebratener Atlantik Seeteufel
Dicke Bohnen/ Bouillabaisse Sud/ feines Kartoffelpüree
oder
Medaillon vom Black Angus Rind
Gegrillter Lauch/ süße Erbsen/ Pommes Pont Neuf

Dessert

Auswahl von 3 Stk. Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensenf (5 Stk. +5 €)
oder
Panna Cotta
Frische Beeren/ Buttermilch-Zitronensorbet

3 Gänge 99€
4 Gänge 116€
5 Gänge 126€
6 Gänge 136€

Unser Menu wechselt täglich. Lassen Sie sich von uns überraschen.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Unverträglichkeiten ein. Sprechen Sie uns an. Eine separate Karte mit Kennzeichnungen halten wir für Sie bereit.

THE LIVING

- room -