

Old but gold menu

40 years Fine Dining. Inspiriert durch Tradition und umgesetzt mit Leidenschaft: Das goldene Jubiläumsmenü.

Karotten „Som Tam“

Kokos | Kaffirlimette | Kartoffelstroh | Thai-Basilikum

Black Angus Short Rib

BBQ Jus | Mais | Spinat | Champignons

Panna Cotta

Blaubeeren | Kamillegranita

2 Gänge EUR 40 pro Person

Hauptgang wahlweise mit Vorspeise oder Dessert, 3. Gang + EUR 9.00.

Menü	EUR
Pulpo & Chorizo Schwarze Bohnen eingelegter Blumenkohl Kräuter	20
Thunfisch Tatar Gazpacho Granny Smith Fenchel	22
Kalte Sauerkirschsuppe Joghurt Dill	12
Rote Bete Angolotti Pecorino schwarzer Knoblauch Perilla Pesto oder	22
Seeteufel & Hummer Grüne Sauce Süßkartoffeln Okraschoten oder	36
Rehrücken Chicorée Rote Bete Pinienkerne	35
Käsevariation	12
Aprikose Bittermandel Anis Ysop Vanille	12
3-Gang Menü mit Suppe	55
3-Gang Menü mit Vorspeise	60
4-Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	69
4-Gang Menü mit Vorspeise und Zwischengang	78
5-Gang Menü mit einem Hauptgang als Zwischengang	86
Vegetarisches 3-Gang Menü mit Vorspeise	46