

Menu 1

Gänseleber

Terrine & Eis, Melone, Schnittlauchbaumkuchen

22,-

Schaumsuppe

Rote-Beete, Dillgurke, Kaninchen

16,-

Risotto

Safran, Brathuhn, Gamberetti

18,-

Fjord-Saibling

Flusskrebse, Saure Kartoffeln, Räucheraal

30,-

Juvenil-Ferkel

Curry-Gerstencreme, Auberginentatar, Artischocken

32,-

Schokoladengateau

Mandel, Orangeknusper, Walderdbeersorbet

Menu Komplet	98,-
Ohne Zwischengang oder Suppe	85,-
Ohne Suppe und Fisch	72,-
Ohne Fisch	82,-
Ohne Suppe, Zwischengang und Fisch	58,-

Gerne servieren wir Ihnen eine Korrespondierende Weinreise zu Ihrem Menu.

Giuliano berät und informiert Sie gerne.

Menu 2

Yellow-Fin-Thunfisch

Wildkräuter, Kalbscreme, Paprika

22,-

Morchelessenz

Calmar, Kalbsleber, Erbsen

16,-

Spargel

Parmaschinken, Yuzu-Zitrone, Cremaux-Kartoffel

18,-

Angel-Steinbutt

Bärlauch, Bohnen, Tagliatelle

30,-

Hochrippe „Dry Aged“

Gebackene Zwiebeln, Süßholzwürze, Bulgur

32,-

Vanille-Quarksoufflé

Rhabarber, Schokoladensorbet, Cointreau-Sabayon

Menu Komplet	98,-
Ohne Zwischengang oder Suppe	85,-
Ohne Suppe und Fisch	72,-
Ohne Fisch	82,-
Ohne Suppe, Zwischengang und Fisch	58,-

Gerne servieren wir Ihnen eine Korrespondierende Weinreise zu Ihrem Menu.

Giuliano berät und informiert Sie gerne.