

Private Festlichkeiten

Private festivities

3 Gang Menü

3 course menu

Terrine von gebeiztem Lachs und Zander mit Kressesalat und kandiertem Meerrettich

*Marinated salmon and pike perch terrine served with water cress salad
and candied horseradish*

€ 16, 00

~

Kalbsrücken in Salzeibutter gebraten mit Kartoffelstrudel und Wirsing *Grilled veal tenderloin in sage butter served with potato strudel and Savoy cabbage*

€ 28, 00

~

Tarte Tatin mit Vanille-Rahmeis

Tarte Tatin with vanilla ice cream

€ 10, 00

4 Gang Menü

4 course menu

Seeteufelcarpaccio an Garnelen-Tempura und Fenchel-Orangensalat

Monkfish carpaccio served with shrimp tempura and a fennel-orange salad

€ 18, 00

~

Kalbsschwanzessenz mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Essence of calf's tail with bone marrow dumplings and root vegetables

€ 9, 00

~

Rinderfilet mit Semmelsoufflée ,sautiertem Spitzkohl und Thymianjus *Grilled filet of beef served with a bread soufflé, sautéed cabbage and a thyme jus*

€ 30, 00

~

Crème Brûlée mit Cassissorbet und Schokoladensabayone

Crème Brûlée, cassis sorbet and a chocolate sabayon

€ 10, 00

5 Gang Menü
5 Course Menu

Gänsestopfleber an Mandelbrioche und karamellisierten Renetten

Foie Gras with almond brioche and caramelized rennet

€ 19, 00

~

Zuckererbsenvelouté mit gedämpftem Hummer

Sweet pea velouté with steamed lobster

€ 8, 50

~

Loup de mer mit Auberginenkompott, konfitierten Tomaten und Paprikajus

Als Zwischengang € 18, 00

Als Hauptgang € 28, 00

Sea bass with eggplant compote, tomato confit and bell pepper jus

As intermittent course € 18, 00

As main course € 28, 00

~

***Rücken vom Salzwiesenlamm mit Bohnenkraut gebraten, geschmorten Kartoffeln
und weißem Bohnenpüree***

*Grilled tenderloin of Salt Marsh Lamb with savory, braised potatoes
and white bean mash*

€ 32, 00

~

Pralinenmousse mit Blutorangesorbet und Krokantblättern

Praline mousse with blood orange sorbet and brittle

€ 11, 00